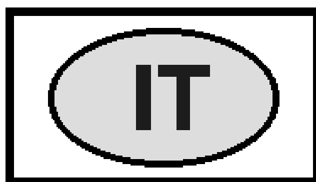
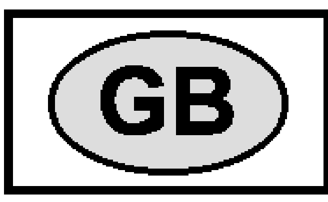


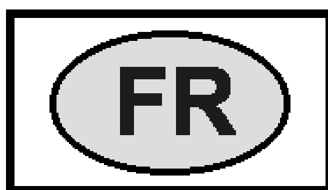
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE CON PIANO IN VETROCERAMICA 60X60 cm

---



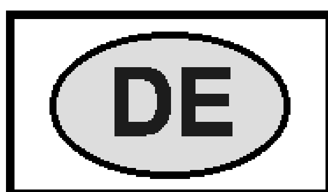
INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS GLASS CERAMIC HOB 60X60 cm

---

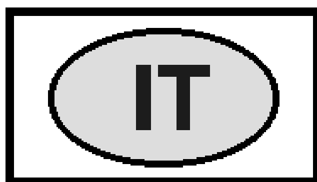


NOTICE D’INSTALLATION, D’ENTRETIEN ET MODE D’EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ AVEC TABLE VITROCÉRAMIQUE 60X60 cm

---



ANWEISUNGEN FÜR DEN FREIEN EINBAU, DIE WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER EINBAUKÜCHENHERDE MIT CERANFELD 60 X 60 cm



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE CON PIANO IN VETROCERAMICA 60X60 cm

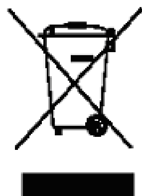
LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.
Il costruttore non può' essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.
Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

INDICE:

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERO DI ABITAZIONI.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell’Unione Europea.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA:

La casa per la durata di un anno dalla data d'acquisto si impegna a sostituire i particolari dell'apparecchio che dovessero risultare difettosi a causa del materiale o di produzione, ad esclusione delle lampade, dei cristalli e di tutti gli eventuali danni dovuti al trasporto sempre imputabili ai vettori.
Durante la durata del periodo della garanzia la ditta si impegna a riparare, e nel caso sia necessario a sostituire gratuitamente, i pezzi difettosi se come tali vengono riconosciuti dal servizio tecnico di assistenza, addebitando esclusivamente le spese di trasporto e di viaggio necessarie ai materiali e al personale di assistenza. Qualora l'utente richieda un sopralluogo, le eventuali spese dovranno essere rimborsate dallo stesso.
La spedizione del pezzo nuovo o l'intervento del nostro personale specializzato avverranno al più presto.
Possibili ritardi non conferiscono alcun diritto di prolungamento della garanzia o ad eventuale richiesta da parte del cliente del risarcimento dei danni.
La ditta non è tenuta a rispondere qualora il guasto o il difetto sia imputabile a manomissione, a imperizia nell'uso e nell'installazione dell'apparecchio o da interventi precedentemente effettuati da personale non qualificato o non debitamente autorizzato. La garanzia decorre dal giorno d'acquisto e decade alla fine del 12° mese d'acquisto. Le eventuali riparazioni o assistenza specializzata, successive alla data di scadenza del certificato saranno completamente addebitate all'utente.

ASSISTENZA TECNICA POST-VENDITA E RICAMBISTICA

Prima di lasciare la fabbrica , questo apparecchio e' stato collaudato e messo a punto da personale esperto e qualificato.
Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria in seguito deve essere effettuata da personale qualificato.
Per questo motivo ci raccomandiamo di rivolgervi al Concessionario che ha effettuato la vendita o al più vicino Centro di assistenza , informandoli del tipo di apparecchio in vostro possesso e del tipo di inconveniente presentatosi .
In caso di sostituzione di componenti difettosi si raccomanda di sostituirli con ricambi originali reperibili solo nei nostri Centri di assistenza tecnica e negozi autorizzati.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).
Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che la cucina sia integra. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.
I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
La cucina e' di tipo Y (rif. norma EN 60335-2-6 più' successive varianti per ciò che riguarda il grado di protezione contro il pericolo di incendio); ciò significa che l'apparecchio può essere installato isolatamente, accostato ad una parete con una distanza non inferiore a 20mm (Fig. 2 , Installazione classe 1) oppure incassato fra due pareti (Fig. 1 Installazione classe 2 sottoclasse 1). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina (Fig. 2 Installazione classe 1)
Le quote su disegni sono espresse in millimetri.
Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una sovratemperatura di 65 K.
L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Si informa l'installatore che questa cucina e' di tipo Y; ciò' significa che può' essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e UNI 7131.
Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme UNI 7129 e UNI 7131.
Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali. Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione , se sprovvisto , una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della FIG. 3 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:
  lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
  lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
  simbolo ⏚ (terra) = cavetto colore verde-giallo;
- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa delle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.
AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera , più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

TIPI DI CAVI DI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere con guaina in PVC, cioè del tipo H05VV-F (*) , e la sua sezione deve rispettare i valori indicati nella tabella N° 4.
(*) Fa eccezione il cavo 3x4 mm^2 , che e' del tipo H07RN-F cioè con guaina in neoprene.

TABELLA N°4: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione.

Funzionamento piano lavoro	Funzionamento forno	Sistemi di alimentazione e sezione dei cavi			
		230V ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Piano in vetroceramica	Forno elettrico statico	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Forno elettrico ventilato multi-4	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Forno elettrico ventilato multi-9	3x4mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²

ATTENZIONE : L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive CEE 90/396 (Direttiva Gas) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare, 93/68 e 73/23 (Direttiva Bassa Tensione) relative alla sicurezza elettrica e 2004/108/CE, 93/68 e 89/336 (Direttive EMC) relative alla compatibilità elettromagnetica.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO TRIFASE

Le cucine previste per essere collegate anche a sistemi trifase normalmente vengono predisposte in fabbrica per il collegamento monofase 230V e fornite senza cavo di alimentazione . In base al sistema di collegamento adottato , bisogna installare il cavo di alimentazione del tipo indicato nella tabella N° 4 .
Il sistema di collegamento prescelto richiede di spostare i cavallotti sulla morsettiera come indicato dallo schema di Fig.4 .

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE: AVVERTENZE IMPORTANTI

Per le cucine appoggiate su una base
ATTENZIONE: Se l’apparecchio e’ appoggiato su una base, prendere le misure necessarie in modo da impedire che l’apparecchio scivoli via dalla base di appoggio.
Per cucine con coperchio in vetro
ATTENZIONE: Prima di aprire il coperchio in vetro dell’apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.
ATTENZIONE: Prima di chiudere il coperchio in vetro dell’apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.
Per cucine con forno elettrico
Durante l’utilizzo l’apparecchio diventa caldo. Fare in modo di evitare di toccare gli elementi riscaldanti all’interno del forno.
Per cucine con forno elettrico
ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante l’utilizzo. I bambini devono essere tenuti lontani.
Per il vano scaldavivande (o ribaltina nel ns. caso)
ATTENZIONE: Le parti interne del vano scaldavivande possono diventare calde durante l’utilizzo.
Per le porte in vetro
Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o spatole di metallo con bordi aguzzi per pulire il vetro della porta forno poiche’ potrebbero graffiare la sua superficie e potrebbe rompersi il vetro.
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell’apparecchio

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
Per la sostituzione di componenti quali manopole è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.
Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (Fig. 5).
ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica .
ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** per cui può' essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.
In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella n.4:
Per la sostituzione del cavo di alimentazione, rimuovere il coperchio della morsettiera e sostituire il cavo. Per il cavo con sezione 3x2,5mm² è necessario smontare lo schienalone posteriore dell’apparecchio, sostituire il cavo alla morsettiera e rimontare lo schienalone posteriore.
ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE DEI PIANI LAVORO (piano con piastre infrarosse):

- PIANO LAVORO IN VETROCERAMICA MODELLO P6C3X3 Fig. 6:

1. Piastra elettrica infrarossa ∅ 145 posteriore sx 1200W
2. Piastra elettrica infrarossa ∅ 210 posteriore dx 2100W
3. Piastra elettrica infrarossa ∅ 145 anteriore dx 1200W
4. Piastra elettrica infrarossa ∅ 180 anteriore sx 1700W

DESCRIZIONE DEI PIANI LAVORO (piano con piastre hi-light):

- PIANO LAVORO IN VETROCERAMICA MODELLO P6C6X3 Fig. 7:

1. Piastra elettrica hi-light ∅ 145 posteriore sx 1200W
2. Piastra elettrica hi-light ∅ 170/265 posteriore dx 1400/2200W
3. Piastra elettrica hi-light ∅ 145 anteriore dx 1200W
4. Piastra elettrica hi-light ∅ 120/210 anteriore sx 700/2100W

DESCRIZIONE FRONTALINO COMANDI (piano con piastre infrarosse):

- VERSIONE CUCINA CON FORNO ELETTRICO E PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Fig. 8):

1. Programmatore elettronico
2. Spia rossa di funzionamento elettrico generale piastre infrarosse
3. Manopola comando termostato elettrico
4. Commutatore forno
5. Regolatore piastra infrarossa anteriore sinistra
6. Commutatore piastra infrarossa posteriore sinistra
7. Commutatore piastra infrarossa posteriore destra
8. Regolatore piastra infrarossa anteriore destra
9. Spia raggiunta temperatura forno (arancione)

- VERSIONE CUCINA CON FORNO VENTILATO, CON FORNO MULTIFUNZIONE E CON CONTAMINUTI (Fig. 9):

1. Manopola comando contaminuti
2. Spia rossa di funzionamento elettrico generale piastre infrarosse
3. Manopola comando termostato elettrico
4. Commutatore forno
5. Regolatore piastra infrarossa anteriore sinistra
6. Commutatore piastra infrarossa posteriore sinistra
7. Commutatore piastra infrarossa posteriore destra
8. Regolatore piastra infrarossa anteriore destra
9. Spia raggiunta temperatura forno (arancione)

- VERSIONE CUCINA CON FORNO ELETTRICO STATICO (Fig. 10):

1. Manopola comando contaminuti
2. Tasto inserimento motorino girarrosto
3. Tasto accensione luce forno
4. Spia rossa di funzionamento elettrico generale piastre infrarosse
5. Manopola comando termostato elettrico.
6. Regolatore piastra infrarossa anteriore sinistra
7. Commutatore piastra infrarossa posteriore sinistra
8. Commutatore piastra infrarossa posteriore destra
9. Regolatore piastra infrarossa anteriore destra
10. Spia raggiunta temperatura forno arancione

DESCRIZIONE FRONTALINO COMANDI (piano con piastre hi-light):

- VERSIONE CUCINA CON FORNO ELETTRICO E PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Fig. 8):

1. Programmatore elettronico
2. Spia rossa di funzionamento elettrico generale piastre hi-light
3. Manopola comando termostato elettrico
4. Commutatore forno
5. Regolatore piastra hi-light anteriore sinistra con doppia zona di cottura
6. Regolatore piastra hi-light posteriore sinistra
7. Regolatore piastra hi-light posteriore destra con doppia zona di cottura
8. Regolatore piastra hi-light anteriore destra
9. . Spia raggiunta temperatura forno (arancione)

- VERSIONE CUCINA CON FORNO VENTILATO, CON FORNO MULTIFUNZIONE E CON CONTAMINUTI (Fig. 9):

1. Manopola comando contaminuti
2. Spia rossa di funzionamento elettrico generale piastre infrarosse
3. Manopola comando termostato elettrico
4. Commutatore forno
5. Regolatore piastra hi-light anteriore sinistra con doppia zona di cottura
6. Regolatore piastra hi-light posteriore sinistra
7. Regolatore piastra hi-light posteriore destra con doppia zona di cottura
8. Regolatore piastra hi-light anteriore destra
9. Spia raggiunta temperatura forno (arancione)

- VERSIONE CUCINA CON FORNO ELETTRICO STATICO (Fig.10) :

1. Manopola comando contaminuti
2. Tasto inserimento motorino girarrosto
3. Tasto accensione luce forno
4. Spia rossa di funzionamento elettrico generale piastre infrarosse
5. Manopola comando termostato elettrico.
6. Regolatore piastra hi-light anteriore sinistra con doppia zona di cottura
7. Regolatore piastra hi-light posteriore sinistra
8. Regolatore piastra hi-light posteriore destra con doppia zona di cottura
9. Regolatore piastra hi-light anteriore destra
10. Spia raggiunta temperatura forno arancione

UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA

Il piano lavoro ha 4 aree di cottura caratterizzate da diverse potenze e diametri .
Le posizioni sono chiaramente indicate da aree circolari serigrafate (vedere descrizione dei piani lavoro).
L'operazione di riscaldamento avviene all'interno di queste aree designate.
Nel caso in cui si usino 1 oppure 2 aree di cottura la superficie rimanente rimane fredda .
Per un uso efficiente e per un basso consumo di energia è consigliabile usare appositi utensili per la cottura elettrica .
Il fondo del piano dovrebbe essere spesso e piatto per ottenere una buona cottura .
Il diametro della base delle pentole (o di altri contenitori)dovrebbe essere il più possibile uguale a quello della piastra che si sta utilizzando ; se più piccolo l'energia verrà consumata in quanto il calore generato verrà in parte disperso dalla superficie di piastra lasciato scoperto .
La superficie del piano e la base del contenitore devono essere tenuti puliti .
Seguire questi consigli servirà a risparmiare energia.

Come usare il piano in vetroceramica con 4 piastre infrarosse:
Ogni area di cottura è controllata da un **regolatore di energia** o da un **commutatore** che permettono la selezione di una temperatura variabile rispettivamente in modo continuo o per posizioni successive .
Più precisamente le piastre 1 e 2 (Fig. 6) sono comandate da un commutatore a 6 posizioni (Fig. 11); l'inserzione delle piastre avviene ruotando la manopola su una posizione desiderata alla quale corrisponde una potenza erogata crescente per livelli successivi passando dalla posizione 1 alla posizione 6 (vedere dati tecnici pag.14).
Le piastre 3 e 4 (Fig. 6) sono invece comandate da un regolatore di energia (Fig. 18) che permette di variare liberamente il tempo di inserzione delle piastre dalla posizione minima di "0" (piastra sempre disinserita) alla posizione massima di "3" (piastra sempre inserita).

Come usare il piano in vetroceramica con 4 piastre hi-light:
Questo piano (fig. 7) si caratterizza per avere 4 zone di cottura di cui la 2 e la 4 con doppia zona. Le aree di cottura con singola zona 1 e 3 sono controllate da un **regolatore di energia** (Fig. 18) che permette di variare liberamente il tempo di inserzione delle piastre dalla posizione minima di "0" (piastra sempre disinserita) alla posizione massima di "3" (piastra sempre inserita). Le aree di cottura con doppia zona sono invece controllate da un regolatore di energia (Fig.13) che permette di variare liberamente il tempo di inserzione della prima zona di cottura (quella interna) delle piastre dalla posizione minima di "0" (piastra sempre disinserita) alla posizione massima di "3" (piastra sempre inserita); oltre questa posizione in corrispondenza del pallino nero presente sulla ghiera interviene la seconda resistenza alla massima potenza.

Sul frontalino dell'apparecchio è praticata una serigrafia indicante a quale piastra la manopola si riferisce. L'inserzione della piastra è segnalata da una spia luminosa di colore rosso applicata anch'essa al frontalino.
Attivando ciascuna delle 4 aree di cottura si accenderanno la spia sul frontalino della cucina e la spia corrispondente sul piano cottura che indica il calore residuo.

Quando viene raggiunto il punto di ebollizione , la temperatura può essere ridotta lasciando sobbollire il cibo. L'esperienza vi darà il giusto periodo di tempo per permettere ai cibi di sobbollire , ma ovviamente questo dipende dal cibo e dal tipo di pentola.
La combinazione corretta vi farà risparmiare tempo ed energia.

ATTENZIONE:
Non utilizzare fogli di alluminio o recipienti in plastica per contenere il cibo durante la cottura su piano vetriceramico.

ATTENZIONE:
Non toccare l'area di cottura quando la corrispondente spia luminosa di calore residuo posizionata sul piano in vetroceramica è accesa in quanto ciò significa che la temperatura dell'area interessata è ancora molto elevata.

ATTENZIONE:
Il vostro piano in vetroceramica e' resistente agli shocks termici ed insensibile sia la caldo che al freddo.
Resisterà anche se lascerete cadere senza cura una casseruola pesante sopra di esso .
Un impatto particolare però , causato da un oggetto pesante come il contenitore per il sale o la bottiglia delle spezie , se avviene sul bordo o sull'angolo del piano , può causare la rottura del piano.

ATTENZIONE: non usare il piano di cottura in vetroceramica come piano di appoggio.

UTILIZZO DEL TERMOSTATO CON COMMUTATORE IN SERIE
(CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDO UNICO)

Il forno elettrico viene regolato da un termostato elettrico, a cui è abbinato un commutatore che comanda l'inserimento delle resistenze. Il forno elettrico può essere abbinato ad un grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle pagine specifiche. Il forno è scaldato da 2 resistenze, una inferiore ed una superiore. Ruotando la manopola (Fig. 25) si inseriscono la resistenza inferiore e la resistenza esterna superiore e mediante il termostato si possono impostare le temperature desiderate comprese tra 50°C e 250°C, regolandosi con la scala impressa sulla ghiera della manopola. Una spia arancione segnala quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata spegnendosi; è quindi normale che questa spia si accenda e si spenga durante il funzionamento. Continuando la rotazione oltre i 250°C si trovano 3 posizioni fisse:
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill (vedi paragrafo dedicato).

In queste posizioni la temperatura non è controllata dal termostato .

UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO
(CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDI SEPARATI, CON FORNO STATICO VENTILATO O CON FORNO MULTIFUNZIONE)

Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno ad una temperatura prefissata compresa tra 50°C e 250°C .
Ruotando in senso orario la manopola (Fig. 14) , allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 4+0
(CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDI SEPARATI)

Il commutatore 4+0 utilizzato nei modelli con forno statico serve per comandare , parallelamente al termostato , le resistenze del forno ad esse abbinate in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 4+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del girarrosto quando inseriti.
Il forno elettrico è scaldato da 3 resistenze: una inferiore e due superiori; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore (Fig. 15) su una qualsiasi delle

quattro modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.
Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motorino girarrosto e della lampada forno.
Il commutatore presenta 4 differenti posizioni fisse corrispondenti a 4 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W e dell'esterna superiore da 900W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 900W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1300W;
- il simbolo segnala l'inserzione del girarrosto e della sola resistenza grill da 1500W.

Posizionando la manopola su una di queste quattro posizioni , la lampada forno è sempre accesa , segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 4+0
(CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO-VENTILATO)

Il commutatore 4+0 utilizzato nei modelli con forno statico-ventilato serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinate in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 4+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti. Il forno elettrico è scaldato da 3 resistenze: una inferiore e due superiori; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore (Fig. 16) su una qualsiasi delle quattro modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.
Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.
Il commutatore presenta 4 differenti posizioni fisse corrispondenti a 4 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W , della resistenza esterna superiore da 900W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W e dell'esterna superiore da 900W;
- il simbolo segnala l'inserzione del solo motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2000W.

Posizionando la manopola su una di queste quattro posizioni, la lampada forno è sempre accesa, segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 9+0
(CUCINE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE)

Il commutatore 9+0 utilizzato nei modelli con forno multifunzione serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinate in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 9+0 che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti. Il forno elettrico è scaldato da 4 resistenze: una inferiore , due superiori e una circolare; ruotando la manopola del commutatore (Fig. 17) si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle nove modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.
Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 9 differenti posizioni fisse corrispondenti a 9 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo segnala l'inserzione della sola lampada forno;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1300W e dell'esterna superiore da 900W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 900W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1300W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 2000W;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 900W e della resistenza grill da 2000W;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 900W della resistenza grill da 2000W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza circolare da 2400W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione del solo motoventilatore.

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Durante l'uso normale , selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato ed attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.
Il forno è dotato di 5 guide a differenti altezze (Fig. 12) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie ed i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita sul vassoio. Nella tabella N° 8 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che si intende eseguire.

Tabella n° 8

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	225	4/5	60-80
ARROSTO DI MANZO	225	4/5	60-80
ARROSTO DI BUE	250	4/5	50-60
ARROSTO DI VITELLO	225	4/5	60-80
ARROSTO DI AGNELLO	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4/5	50-60
LEPRE ARROSTO	250	4/5	40-50
CONIGLIO ARROSTO	250	4	60-80
TACCHINO ARROSTO	250	4	50-60
OCA ARROSTO	225	4	60-70
ANITRA ARROSTO	250	4/5	45-60
POLLO ARROSTO	250	4/5	40-45
PESCE	200-225	3	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	225	3	35-40
TORTA MARGHERITA	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
CIAMBELLE	180-200	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	200-220	3	15-20
SCHIACCIATA D' UVA	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCOTTI DI SAVOIA	180-200	3	40-50
FRITTELLE DI MELE	200-220	3	15-20
BUDINO DI SAVOIARDI	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
PANE	220	4	30

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO STATICO A CONVEZIONE VENTILATA

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti, al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Prima di iniziare la cottura, portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotati di una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale in modo che il calore generato dalle resistenze inferiore e superiore, si distribuisca uniformemente. In virtù di questo tipo di funzionamento, il forno elettrico statico a convezione ventilata permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato il gusto di ogni vivanda.
La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

Tabella n° 9

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO STATICO A CONVEZIONE VENTILATA			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	210	3/4	60-80
ARROSTO DI MANZO	210	3/4	60-80
ARROSTO DI BUE	230	3/4	50-60
ARROSTO DI VITELLO	210	3/4	60-80
ARROSTO DI AGNELLO	210	3	40-50
ROAST BEEF	215	3/4	50-60
LEPRE ARROSTO	230	3/4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	230	3	60-80
TACCHINO ARROSTO	230	3	50-60
OCA ARROSTO	200	3	60-70
ANITRA ARROSTO	230	3/4	45-60
POLLO ARROSTO	230	3/4	40-45
PESCE	180-200	3/4	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	210	3	35-40
TORTA MARGHERITA	160-180	3	50-55
BRIOCHES	160-180	3	25-30
PAN DI SPAGNA	200-230	3	20-30
CIAMBELLE	160-180	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	15-20
SCHIACCIATA D' UVA	230	3	25-35
STRUDEL	165	3	20-30
BISCOTTI DI SAVOIA	165-190	3	40-50
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	15-20
BUDINO DI SAVOIARDI	180-200	3	20-30
TOAST	230	4	5
PANE	200	4	30
PIZZA	200	3	20

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento , il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto. Solo su alcuni modelli , sullo schermo posteriore viene applicato un filtro metallico amovibile avente lo scopo di trattenere i grassi durante le cotture di arrosto , pertanto si raccomanda di provvedere periodicamente a rimuovere questi grassi lavandolo con acqua saponata e risciacquandolo

abbondantemente. Per rimuovere il filtro metallico è sufficiente esercitare una leggera pressione verso l'alto sulla linguetta indicata dalla freccia. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

Tabella n° 10

TABELLA COTTURE CON FORNO ELETTRICO VENTILATO			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	160-170	3	70-100
ARROSTO DI MANZO	170-180	3	65-90
ARROSTO DI BUE	170-190	3	40-60
ARROSTO DI VITELLO	160-180	3	65-90
ARROSTO DI AGNELLO	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LEPRE ARROSTO	170-180	3	30-50
CONIGLIO ARROSTO	160-170	3	80-100
TACCHINO ARROSTO	160-170	3	160-240
OCA ARROSTO	160-180	3	120-160
ANITRA ARROSTO	170-180	3	100-160
POLLO ARROSTO	180	3	70-90
PESCE	160-180	3/4	
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	180-200	3	40-50
TORTA MARGHERITA	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
CIAMBELLE	160-180	3	35-45
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	20-30
SCHIACCIATA D' UVA	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCOTTI DI SAVOIA	150-180	3	50-60
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	18-25
BUDINO DI SAVOIARDI	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	4	7
PANE	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

Il grill elettrico può essere abbinato al forno a gas od al forno elettrico.
In tutti e due i casi, il grill viene comandato dalla manopola del termostato del forno (vedi anche utilizzo del forno a gas o elettrico). Come il grill a gas anche il grill elettrico si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.
L'utilizzo del grill elettrico statico deve avvenire con la porta chiusa e la temperatura impostabile sul termostato (dove presente) non deve superare i 150°C.
La potenza del grill elettrico è di 1500W.
Grigliatura sulla griglia: In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi inserire la resistenza grill commutando il termostato sulla relativa posizione.
Grigliatura con girarrosto: Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Si inserisce perciò il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire la pietanza sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel posteriore del forno e appoggiando anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo(fig. 20 - 21). Infilare quindi il vassoio in una delle

guide inferiori e commutare il termostato sulla relativa posizione e premere il tasto riportante il simbolo del girarrosto.
AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato e' una particolare funzione di cui e' dotato il solo forno multifunzione. Posizionare il commutatore 9+0 sulla posizione relativa in modo da attivare la resistenza grill da 2900W per cucina M6 e il motoventilatore. Generalmente per effettuare una grigliatura ottimale , posizionare la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.
IMPORTANTE: Durante l'utilizzo del grill elettrico-ventilato , posizionare la manopola del termostato non oltre i 175 °C che si trovano tra la posizione 150 °C e quella 200 °C per evitare surriscaldamenti della facciata dell'apparecchio ; la grigliatura ventilata , infatti , deve avvenire con la porta chiusa.

ATTENZIONE: Durante l'utilizzo del forno lo scomparto scaldavivande può diventare molto caldo!! Non introdurre materiale infiammabile

UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI

L'orologio contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per l'utilizzo caricare il contaminuti ruotando la manopola (Fig. 23) di un giro completo in senso orario. Successivamente ruotare la manopola in senso antiorario facendo corrispondere l'indice con il tempo di cottura prescelto.
ATTENZIONE: l'avvenuta segnalazione acustica non interrompe la cottura. E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.

UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

La programmazione avviene premendo il tasto della funzione desiderata e dopo averlo rilasciato , è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti + e - (Fig. 24A-24B).
TASTI + E -
Azionando i tasti + e - , il tempo aumenta o diminuisce ad una velocità variabile a seconda della durata di pressione esercitata sul tasto.
IMPOSTAZIONE DELL'ORA
Premendo contemporaneamente 2 tasti qualsiasi (durata cottura , fine cottura , contaminuti) ed il tasto + o - , si imposta l'ora desiderata. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati , i contatti vengono disinseriti e il simbolo AUTO lampeggia.
FUNZIONAMENTO MANUALE
Azionando il tasto manuale , i contatti del relè vengono disinseriti , il simbolo AUTO si spegne e il simbolo "PENTOLA" si illumina. Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata.
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
Azionando il tasto di durata o di fine cottura , il programmatore commuta automaticamente dalla funzione manuale a quella automatica.
FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA
Premere il tasto di durata cottura o di fine cottura ed impostare il tempo desiderato coi tasti + e - . Il simbolo AUTO si illumina in permanenza ed altrettanto il simbolo di durata cottura. Il relè si inserisce immediatamente. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora , il relè ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono , il simbolo AUTO lampeggia e il segnale acustico entra in funzione.
FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON FINE COTTURA
Premere il tasto di fine cottura. Verrà visualizzata sul display l'ora del momento. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato con il tasto + . I simboli AUTO e durata cottura si illuminano in permanenza. I contatti del relè si disinseriscono. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora , il relè ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo AUTO lampeggia , il simbolo di durata cottura e il relè si disinseriscono e entra in funzione il segnale acustico.
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA
Premere il tasto di durata e selezionare la durata cottura desiderata con i tasti + e - . I simboli AUTO e durata cottura si illuminano il permanenza mentre il relè si inserisce. Premere il tasto di fine cottura; sul display compare il tempo di fin cottura più prossimo. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato agendo sul tasto + . Il relè ed il simbolo di durata si disinseriscono. Il simbolo si illumina di nuovo quando l'ora coincide con il tempo di inizio cottura. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo AUTO lampeggia , si mette in funzione il segnale acustico e il simbolo di durata cottura e il relè si disinseriscono.

SEGNALE ACUSTICO
Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di 15 minuti. Per interromperla prima , si dovrà premere uno qualsiasi dei tasti funzione.
INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO
Il programma ha inizio dopo circa 4 secondi dall'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.
ERRORI DI PROGRAMMAZIONE
Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo AUTO. L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura. In presenza di un errore di impostazione , i relè sono disinseriti.
ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA
Si può cancellare un programma premendo il tasto di durata cottura e di seguito il tasto **-** fino a che sul display non comparirà l'indicazione 000. Al termine di un programma impostato, questo si cancella automaticamente.

UTILIZZO DEL FORNO AUTOPULENTE

Nelle cucine in cui è previsto , il forno autopulente differisce da quello normale per il fatto che le sue superfici interne sono ricoperte da uno smalto speciale microporoso che assorbe ed elimina i residui di unto durante la cottura. In caso di fuoriuscita di liquidi grassi l'azione autopulente risulta insufficiente pertanto occorre provvedere a passare una spugna umida sulle macchie di grasso e successivamente riscaldare il forno alla massima temperatura, attendere che il forno si sia raffreddato poi passare nuovamente con la spugna umida.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

Pulizia delle parti smaltate:
Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

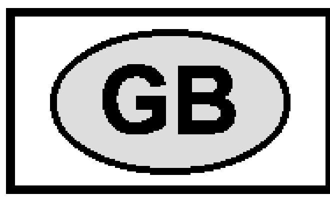
Pulizia delle parti in acciaio INOX:
Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia interna dei cristalli del forno:
Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno (fig. 26) svitando semplicemente le 2 viti **B** (vedi figura 28), per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli. Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi.

Pulizia interna del forno:
Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sottoindicate istruzioni. Inserire l'aggancio **C** (figura 27) nel settore cerniera **D**. Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la portina operare in modo inverso avendo cura di introdurre correttamente i due settori F. Inoltre sono facilmente svitabili le griglie laterali, svitando le ghiere che la fissano al forno.

DATI TECNICI:

Potenza di riscaldamento delle piastre (Watt)							
Piastra infrarossa	N. Posizioni	1	2	3	4	5	6
Ø145 1200W (comm.)	6+0	130	200	330	485	815	1200
Ø210 2100W (comm.)	6+0	220	350	550	925	1470	2100



INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS GLASS CERAMIC HOB 60X60 cm

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

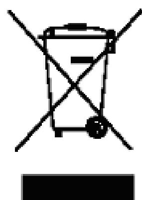
The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any inaccuracy, due to printing or transcription errors, contained in this booklet. In addition, the appearance of the figures reported is also purely indicative.
The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

CONTENTS:

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL DOMESTIC USE.

INSTALLER TECHNICAL MANUAL



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

INSTALLER INFORMATION

The installation, all adjustments, transformations and maintenance listed in this part of the manual must be carried out by skilled personnel only.
Improper installation may cause damage to persons, animals or property, for which the manufacture will not be held responsible.
The appliance safety or automatic adjustment devices may be changed during the service life of the system only by the manufacturer or by the duly authorised supplier.

INSTALLING THE COOKER

After having removed the various loose parts from the internal and external packing, make sure that the cooker is not damaged.
If you have some doubts, do not use the appliance and contact skilled technicians.
Keep all the dangerous packing parts (polystyrene foam, bags, cardboard, staples, etc.) away from children.
This is a type Y cooker (see standard EN 60335-2-6 plus subsequent amendments for what concerns the level of fire protection); this means that the appliance can be installed isolated, up against a wall with a distance of not less than 20 mm (Fig. 2) or inserted between two walls (Fig. 1). Only one side wall can exceed the height of the work surface and it must have a minimum distance of 70 mm from the edge of the cooker (Fig. 2).
The walls of the adjacent furniture and the wall behind the cooker must be made of heat-resistant material that can withstand a minimum overtemperature of 65 K.
The appliance can be installed as class 1 and as class 2 subclass 1.

IMPORTANT INFORMATION FOR INSTALLING THE APPLIANCE

The installer should be aware that this is a Y type cooker and therefore can be freely installed, and insulated, or inserted between kitchen furniture cabinets or between a cabinet and the masonry wall. This appliance is not connected to devices which exhaust combustion products.
Special attention must be focused on the prescriptions described below regarding room aeration and ventilation. Any hanging cabinets installed above the work surface must be located at a distance of no less than 700 mm.

APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:

The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.
Before making the connection, check that:
- The system electrical rating and the current outlets are adequate for the maximum power output of the appliance (see the label applied to the bottom of the casing).
- The outlet or the system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the current legal standards and regulations. The company will not be responsible for the non-compliance with these instructions.

When the connection to the power supply network is made using an outlet:
- If the power cord is supplied without a plug, apply a standard plug that is suitable for the load indicated on the label. Connect the wires according to the diagram shown in FIG.3 and check that:

letter L (phase) = brown wire;
letter N (neutral) = blue wire;
ground symbol ⏚ = green-yellow wire;
- The power cord must be positioned so that an overtemperature of 75 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adapters or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating.

When the connection is made directly to the electric network:
- Use a device that ensures disconnection from the mains in which the contacts are opened to a distance that permits complete disconnection according to the conditions for over-voltage category III.
- Remember that the ground wire must not be interrupted by the circuit breaker.
- As an alternative, the electric connection can also be protected by a high-sensitivity residual current circuit breaker.
- It is highly recommended to attach the special green-yellow ground wire to an efficient ground system.

WARNING: If the power cord is replaced, the ground wire (yellow-green) connected to the terminal, should be longer than the other wires by about 2 cm.

TABLE N°4 : **TYPES OF POWER CORDS**

Operating directions Hob	**Operating directions Oven**	**Voltage and cable section**			
		230V ~	**230V 3~**	**400V 2N~**	**400V 3N~**
Glass-ceramic hob	Static electric oven	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Multi-4 ventilated electric oven	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Multi-9 ventilated electric oven	3x4mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²

ATTENTION: The appliance conforms with the regulations of directives 90/396EEC (Gas Directive) regarding gas appliances for domestic use and the like, 93/68 and 73/23 (Low Voltage Directive) regarding electrical safety and 2004/108/CE, 93/68 and 89/336 (EMC Directive) regarding electromagnetic compatibility.

THREE-PHASE ELECTRIC CONNECTION

Cookers designed to be connected to three-phase systems are usually equipped for single-phase connection at 230V during manufacture and are supplied without the feeding cable. A feeding cable must be installed according to the connection system; refer to the directions shown in table N° 4 to select the type. According to the connection system you have chosen, move the U-bolts on the junction box as shown in Figure no. 4 .

APPLIANCE MAINTENANCE

ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS

For cookers resting on a base

ATTENTION: If the cooker rests on a base, take the measures necessary to prevent the cooker from sliding along the support base.

For cookers with glass covers

ATTENTION: Before opening the appliance's glass cover, carefully remove all liquid residues from the top of it.
ATTENTION: Before closing the appliance's glass cover, make sure that the work surface has cooled.

For cookers with electric ovens

The unit becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.

For cookers with electric ovens

ATTENTION: The accessible parts can become hot during use. Keep children away from the appliance.

For the food warmer compartment (or drop leaf in our case)

ATTENTION: The internal parts of the food warmer can become hot during use.

For glass doors

Do not use abrasive cleaning products or metal spatulas with sharp edges to clean the oven door's glass since this could scratch the surface and the glass could break.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

REPLACING PARTS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from electricity network.

To replace parts such as knobs and burners, just remove them from the seats without disassembling any part of the cooker.

To replace the oven bulb, just unscrew the protection cap that projects out inside the oven. (Fig.5)

WARNING: Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the electric power supply.

WARNING: The power cord supplied with the appliance is connected to that appliance with an **X** type connection (in compliance with standards EN 60335-1, EN 60335-2-6 and subsequent amendments) for which it can be installed without the use of special tools, with the same type of cord as the one installed.

If the power cord becomes worn or damaged, replace it based on the information reported in table 4.

To replace the power cable, lift the terminal board's cover and replace the cable. To access the terminal board in cookers with a 3x2.5mm² cable, the back panel on the rear of the appliance must be removed.

WARNING: If the power cord is replaced, the installer shall ensure that the ground cable is longer than the phase cables and also shall comply with the warnings regarding the electric connection.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

DESCRIPTION OF THE WORK SURFACES:

- GLASS-CERAMIC WORKING TABLE WITH INFRARED BURNERS MOD. P6C3X3 Fig. 6:

1. Infrared electric burner ∅ 145 left back 1200W
2. Infrared electric burner ∅ 210 right back 2100W
3. Infrared electric burner ∅ 145 right front 1200W
4. Infrared electric burner ∅ 180 left front 1700W

- GLASS-CERAMIC WORKING TABLE WITH HI-LIGHT BURNERS MOD. P6C6X3 Fig. 7:

1. Hi-light electric burner ∅ 145 left back 1200W
2. Hi-light electric burner ∅ 170/265 right back 1400/2200W
3. Hi-light electric burner ∅ 145 right front 1200W
4. Hi-light electric burner ∅ 120/210 left front 700/2100W

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (infrared burner table):

- COOKER WITH ELECTRIC OVEN AND ELECTRONIC CONTROL SYSTEM (Fig. 8):

1. Electronic control system
2. Red light for general electric functioning of infrared burners.
3. Control knob for electric thermostat
4. Oven switch
5. Adjusting device for left front infrared burner
6. Switch for left back infrared burner
7. Switch for right back infrared burner
8. Adjustable device for right front infrared burner
9. Oven temperature light (orange)

- COOKER WITH VENTILATED OVEN AND MULTI FUNCTIONAL OVEN AND TIMER (Fig. 9):

1. Control knob for timer
2. Red light for the general electric functioning of infrared burners
3. Control knob for electric thermostat
4. Oven switch
5. Adjustable device for left front infrared burner
6. Switch for left back infrared burner
7. Switch for right back infrared burner
8. Adjusting device for right front infrared burner
9 Oven temperature light (orange)

- COOKER WITH STATIC ELECTRIC OVEN (Fig. 10):

1. Timer control knob
2. Roasting-spit starter
3. Oven light switch
4. Red light for the general electric functioning of infrared burners
5. Control knob for electric thermostat.
6. Adjusting device for left front infrared burner.
7. Switch for left back infrared burner.
8. Switch for right back infrared burner.
9. Adjusting device for right front infrared burner.
10. Oven temperature light (orange)

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (HI-LIGHT burner table):

- COOKER WITH ELECTRIC OVEN AND ELECTRONIC CONTROL SYSTEM (Fig. 8):

1. Electronic control system
2. Red light for the general electric functioning of hi-light burners.
3. Control knob for electric thermostat.
4. Oven switch.
5. Adjusting device for left front hi-light burner with double cooking area
6. Adjusting device for left back hi-light burner
7. Adjusting device for right back hi-light burner with double cooking area
8. Adjusting device for right front hi-light burner
9. Oven temperature light (orange)

- COOKER EQUIPPED WITH VENTILATED OVEN, MULTIFUNCTIONAL OVEN AND TIMER (Fig. 9):

1. Control knob for timer
2. Red light for the general electric functioning of infrared burners.
3. Control knob for electric thermostat
4. Oven switch
5. Adjusting device for left front hi-light burner with double cooking area

6. Adjusting device for left back hi-light burner
7. Adjusting device for right back hi-light burner with double cooking area
8. Adjusting device for right front hi-light burner
9. Oven temperature light (orange)

- COOKER WITH STATIC ELECTRIC OVEN (Fig.10) :

1. Control knob for timer
2. Roasting-spit starter
3. Oven light switching button
4. Red light for general electric functioning of infrared burners.
5. Control knob for electric thermostat.
6. Adjusting device for left front hi-light burner with double cooking area.
7. Adjusting device for left back hi-light burner.
8. Adjusting device for right back hi-light burner with double cooking area
9. Adjusting device for right front hi-light burner.
10. Oven temperature light (orange colour)

USING THE GLASS-CERAMIC HOB

The working table has 4 cooking areas, which differ in power and diameter.
Positions are clearly indicated with screen-printed round areas (see description of the hobs).
The heating process comes inside these areas.
If only 1 or 2 cooking burners are in use the remaining hob surface remains cold.
For proper use and low energy consumption, we recommend using special cooking utensils for electric cooking.
To obtain best results, the bottom of the hob should be thick and flat.
The diameter of the bottom of the pot (or other container) should be as near as possible the diameter of the burner you are using; using a smaller pot will cause waste of energy due to heat dispersion on the uncovered surface of the burner.
The hob surface and the bottom of the pot must be kept clean.
Following these recommendations will help you save energy.

How to use the 4-burner infrared glass-ceramic hob:
Each cooking area is controlled by an energy **adjusting device** or **switch.** These allow you to select different temperatures both in continuous way and in successive positions.
More specifically, burners 1 and 2 (Fig. 6) are controlled by a 6 position switch (Fig. 11); the burners start by turning the knob to the desired position corresponding to the amount of power supplied, which increases as you turn the knob from 1 to 6 (see technical features on page 26).
Burners 3 and 4 (Fig. 6) instead, are controlled by an **energy adjusting device** (Fig. 18) which allows you to vary how long the burners stay on, from the lower position “0” (burner always “off”) to the higher position “3” (burner always “on”).

How to use the 4-burner hi-light glass-ceramic hob:
This hob (fig. 7) has 4 cooking areas; no.2 and no.4 have double burners. Single burners 1 and 3 are controlled by an **energy adjusting device** (Fig. 18) which allows you to vary how long the burners stay on, from the lower position “0” (burner always off) to the higher position “3” (burner always on). The double burners are instead controlled by an energy adjusting device (Fig.13) which allows you to vary when the first cooking area (internal one) turns on by turning the knob from the lower position “0” (burner off) to the higher position “3” (burner on). Beyond this position, marked by the black dot on the ring, the second part of the burner turns on at the maximum heat.

Directions showing which burners the knobs correspond to are screen-printed on the control panel of the appliance. A red light also placed on the front panel indicates that the burner is in use.
When all 4 burners are in use, both the light on the front panel of the cooker and the corresponding light on the cooking hob indicating that the surface is hot, will switch on.
Once the boiling level has been reached, lower the temperature and let the food simmer.
Experience will guide you in understanding how long to simmer, but obviously this also depends on the food and the kind of pot you are using.
Proper use will permit you to save time and energy.

WARNING:
Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.

WARNING:
Do not touch the cooking area as long as the light indicating residual heat on the glass-ceramic hob, is "on"; this indicates that the temperature in the relative area is still high.

WARNING:
Your glass-ceramic hob is thermal shock resistant and resistant to both heat and cold.
If you drop a heavy pot on your hob it will not break.
On the contrary, if a hard object, such as the salt shaker or the spice bottle strikes the edge or the corner of the hob, the hob may break.

WARNING: never use the glass-ceramic hob as support surface.

USING THE THERMOSTAT WITH SWITCH IN SERIES
(COOKERS WITH A SINGLE-CONTROL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

An electric thermostat combined with a switch used to turn on the element controls the electric oven. The electric oven can be combined with an electric grill (to use the grill see the specific pages). The oven is heated by 2 elements: one on the top and one on the bottom. Turning the knob (fig. 25) turns on the bottom element and the top external element while the thermostat is used to set a temperature ranging from 50°C to 250°C. It can be adjusted using the scale indicated on the ring around the knob. An orange light turns off indicating that the temperature setting has been reached. Therefore, it is normal for this light to turn on and off while the oven is working. There are 3 fixed positions beyond the 250 °C setting:

- The symbol ☐ indicates that only the bottom element (1300W) has been turned on;
- The symbol ☐ indicates that only the top external element (900W) has been turned on;
- The symbol ☐ indicates that only the grill element (1500W) has been turned on (see the specific paragraph).

In these positions the thermostat does not control the temperature.

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT
(COOKERS WITH A CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN AND SEPARATE CONTROLS, WITH A VENTILATED CONVENTIONAL OVEN OR WITH A MULTIFUNCTION OVEN)

The thermostat supplied with the relative models maintains a constant temperature inside the oven at a specific temperature setting ranging from 50°C to 250°C. Turn the knob (fig.14) clockwise and align the selected temperature indicated on the ring with the index etched on the control panel. Thermostat operation is indicated by an orange light, which will turn off when the temperature inside the oven is 10°C greater than the temperature setting, and will turn on when the oven is 10°C less than the temperature setting. The thermostat can control the oven elements only if the relative switch is in one of the possible oven element operating modes: if the switch is in position 0, the thermostat has not effect on the oven elements, which remain off.

USING THE 4 + 0 SWITCH
(COOKERS WITH DOUBLE-CONTROL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

The 4 + 0 switch installed in the ventilated conventional oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 4 + 0 switch knob (fig.15) and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted.
The electric oven is heated by 3 elements: one on the bottom and two on the top; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the four operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.
To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.
The switch has 4 different fixed positions corresponding to 4 different types of oven operation:

-the symbol ☐ indicates that the bottom element (1300W) and the top external element (900W) have been turned on;
- the symbol ☐ indicates that only the top external element has been turned on (900W);
- the symbol ☐ indicates that only the lower element has been turned on (1300W);
- the symbol ☐ indicates that only the roasting-spit and the grill elements have been turned on(1500W).

When the knob is set to one of these four positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

USING THE 4 + 0 SWITCH
(COOKERS WITH A VENTILATED CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

The 4 + 0 switch installed in the ventilated conventional oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 4 + 0 switch knob (fig.16) and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted.
The electric oven is heated by 3 elements: one on the bottom and two on the top; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the four operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.
To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.
The switch has 4 different fixed positions corresponding to 4 different types of oven operation:

- the symbol indicates that the bottom element (1300W) and the top external element (900W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol indicates that the bottom element (1300W) and the top external element (900W) have been turned on
- the symbol indicates that only the electric fan has been turned on;
- the symbol indicates that only the grill element (2000W) has been turned on.

When the knob is set to one of these four positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

USING THE 9 + 0 SWITCH
(COOKERS WITH A MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN)

The 9 + 0 switch installed in the multifunction oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 9 + 0 switch knob (fig.17) and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted. The electric oven is heated by 4 elements: one on the bottom, two on the top or one circular; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the nine operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.
To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.
The switch has 9 different fixed positions corresponding to 9 different types of oven operation:

- the symbol indicates that only the oven light is turned on;
- the symbol indicates that the bottom element (1300W) and the top external element (900W) have been turned on;
- the symbol indicates that only the top external element (900W) has been turned on;
- the symbol indicates the only the bottom element (1300W) has been turned on;
- the symbol indicates that only the grill element (2000W) has been turned on;
- the symbol indicates that the top external element (900W) and the grill element (2000W)have been turned on;
- the symbol indicates that the top external element (900W), the grill element (2000W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol indicates that the circular element (2400W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol indicates that only the electric fan has been turned on.

When the knob is set to one of these nine positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation. During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 4 guides at different heights (fig.12) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. Table No. 8 below lists the cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.

TABLE N°8

NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
MEAT			
PORK ROAST	225	4	60-80
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	225	4	60-80
BEEF ROAST	250	4	50-60
VEAL ROAST	225	4	60-80
LAMB ROAST	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
ROAST HARE	250	4	40-50
ROAST RABBIT	250	4	60-80
ROAST TURKEY	250	4	50-60
ROAST GOOSE	225	4	60-70
ROAST DUCK	250	4	45-60
ROAST CHICKEN	250	4	40-45
FISH	200-225	3	15-25
PASTRY			
FRUIT PIE	225	3	35-40
TEA CAKE	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
SPONGE CAKE	220-250	3	20-30
RING CAKE	180-200	3	30-40
SWEET PUFF PASTRIES	200-220	3	15-20
RAISIN LOAF	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
SAVOIA COOKIES	180-200	3	40-50
APPLE FRITTERS	200-220	3	15-20
SAZOIARDI SANDWICH	200-220	3	20-30
TOAST SANDWICH	250	4	5
BREAD	220	4	30
PIZZA	220	3	20

USING THE VENTILATED CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.
Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a fan that creates forced-air circulation in the horizontal direction so that the heat generated by the top and bottom elements is uniformly distributed. Thanks to this type of operation, the ventilated conventional electric oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food.
Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays.
The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

TABLE N° 9

VENTILATED CONVENTIONAL OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
MEAT			
PORK ROAST	210	3/4	60/80
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	210	3/4	60/80
BEEF ROAST	230	3/4	50/60
VEAL ROAST	210	3/4	60/80
LAMB ROAST	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
ROAST HARE	230	3/4	40/50
ROAST RABBIT	230	3	60/80
ROAST TURKEY	230	3	50/60
ROAST GOOSE	200	3	60/70
ROAST DUCK	230	3/4	45/60
ROAST CHICKEN	230	3/4	40/45
FISH	180-200	3/4	15/25
PASTRY			
FRUIT PIE	210	3	35/40
TEA CAKE	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
SPONGE CAKE	200-230	3	20/30
RING CAKE	160-180	3	30/40
SWEET PUFF PASTRIES	180-200	3	15/20
RAISIN LOAF	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
SAVOIA COOKIES	165-190	3	40/50
APPLE FRITTERS	180-200	3	15/20
SAZOIARDI SANDWICH	180-200	3	20/30
TOAST SANDWICH	230	3	5
BREAD	200	3	30
PIZZA	200	3	20

USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.
Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a circular element around which a fan has been installed that creates forced-air circulation in the horizontal direction. Thanks to this type of operation, the ventilated oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food. Only some models are equipped with a removable metallic filter applied to the rear screen, which collects the fat while a roast is cooking. Therefore, it is recommended to remove this fat periodically, washing the screen with soapy water and rinsing thoroughly. To remove the metallic filter just apply slight pressure toward the top on the tab indicated by the arrow. Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays. The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

TABLE N° 10

VENTILATED OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
MEAT			
PORK ROAST	160-170	3	70-100
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	170-180	3	65-90
BEEF ROAST	170-190	3	40-60
VEAL ROAST	160-180	3	65-90
LAMB ROAST	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
ROAST HARE	170-180	3	30-50
ROAST RABBIT	160-170	3	80-100
ROAST TURKEY	160-170	3	160-240
ROAST GOOSE	160-180	3	120-160
ROAST DUCK	170-180	3	100-160
ROAST CHICKEN	180	3	70-90
FISH	160-180	3-4	s/peso
PASTRY			
FRUIT PIE	180-200	3	40-50
TEA CAKE	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
SPONGE CAKE	200-230	3	25-35
RING CAKE	160-180	3	35-45
SWEET PUFF PASTRIES	180-200	3	20-30
RAISIN LOAF	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOIA COOKIES	150-180	3	50-60
APPLE FRITTERS	180-200	3	18-25
SAZOIARDI SANDWICH	170-180	3	30-40
TOAST SANDWICH	230-250	3	7
BREAD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

USING THE ELECTRIC STATIC GRILL

In both cases, the grill is controlled using the oven's temperature knob (see also, Using the gas or electric oven). Like the gas grill, the electric grill can be used for grilling on the oven's grill or using the roasting spit.
The static electric grill must be used with the door closed. The temperature set on the thermostat (when present) must not exceed 150°C.
The power of the electric grill is 1500W

How to grill on the grid: The grid is supplied as standard accessory. Position the grid on level 1 or 2 and put the food to be grilled on it; to collect cooking juices place the tray on the lower levels. Connect the grill element by turning the thermostat to the grill position.

How to grill with the roasting-spit: For grilling using the rotating spit insert the spit-holder into the lateral grids on level 3. Put the food on the spit and put the spit into the oven, inserting the tip of the spit into the small shaft sticking out of the back of the oven, and resting the front of the spit in the spit-holder (fig. 20 - 21). Next, insert the tray in one of the lower guides, turn on the thermostat and press the button bearing the roasting-spit symbol.

WARNING: Some accessible parts may turn very hot during grilling operations. Keep kids away from the cooker.

USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL

The ventilated-electric grill is a particular feature which only the multifunctional oven is equipped with. Turn switch 9+0 to turn on the grill element at 2900W for cooker mod. M6 and the fan motor. To grill properly we suggest positioning the oven grid at a midway position and the oven tray at a lower position.

IMPORTANT: To avoid any possible risk of overheating in the front surface of the appliance, when you use the ventilated-electric grill, do not position the thermostat knob above 175° (located between 150 °C and 200 °C) and keep the oven door close.

ATTENTION: While using the oven, the food-warmer section may become very hot!!
Do not introduce inflammable material.

USING THE TIMER

By means of a sound signal, the timer lets you know when the food is cooked. To use the timer, give one complete clockwise turn of the knob (Fig. 23). After this, turn the knob counter-clockwise, making sure marker lines up with the chosen amount of time.

ATTENTION: The sound signal does not turn off the oven. You must manually turn off the relevant knobs.

USING THE ELECTRONIC CONTROL SYSTEM

To programme press the button corresponding to the desired function and release it; within 5 seconds after realising the button, set the time using + & - keys (Fig. 24A-24B).

KEYS "+ AND -"

When you use the keys + & - time increases or decreases at a variable speed according to the pressure on the button.

SETTING THE TIME

Press any two buttons simultaneously (baking, stop baking, timer) and the + or – button to set the desired time. This operation cancels all programmes set formerly, connections are disabled and the AUTO symbol starts flashing.

MANUAL OPERATION

By pressing the manual button to disconnect the cut-out connections, the AUTO symbol switches off while the "POT " symbol switches on. Manual operation may take place only after automatic programming has finished or has been deleted.

AUTOMATIC OPERATION

Press the baking time button or the stop baking button to switch the control system automatically from manual to automatic.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH SET BAKING TIME

Press the baking time button or the stop baking button to set the desired time, using the + and - keys. The AUTO and baking time symbols will switch and stay on. The cut-out will turn at once. When the set "stop baking" time coincides with the current time, the cut-out and the baking time symbol turn off, the AUTO symbol flashes, and the sound signal starts ringing.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH STOP BAKING TIME

Press the stop baking button to visualise on the display the current time. Select the desired stop baking time by means of the + key. The AUTO and baking time symbols will switch on and stay on and the cut-off will turn off. When the set stop baking time coincides with the current time, the cut-off and the baking time symbol will turn off. Once the baking is over the AUTO symbol flashes, the baking time symbol and the cut-off turn off and the sound signal starts ringing.

AUTOMATIC OPERATION WITH TIME AND STOP BAKING TIME

Press the baking time button to select the desired baking time with + and – keys. The AUTO and baking time symbols will switch on and stay on and the cut-off will turn off. Press the stop baking button to display the latest stop baking time. Select the desired stop baking time using the + key. The cut-off and the baking time button turn off. The symbol turns on once again when the current time coincides with the start baking time. Once the baking is over the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and the cut-off and the baking time symbol turn off. .

SOUND SIGNAL

The sound signal starts ringing at the end of a programme or when the timer goes off, and lasts 15 minutes. If you wish to switch it off before, press any one of the function button.

PROGRAMME AND CONTROL START UP

A programme starts within 4 seconds after setting. It is possible the check the programme set at any moment, by pressing the relevant button.

PROGRAMME ERRORS

When the time displayed on the clock is between the starting and the stop baking time, a programming error has occurred. A sound and the flashing of the AUTO symbol will signal the error at once. Correct the error by changing the baking time or the stop time. When an error occurs, the cut-off is turned off.

DELEATING A PROGRAMME

It is possible to delete a programme by pressing the baking time button and by holding the key – until 000 appears. Once a programme has been set, this will disappear automatically.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

Some cookers are equipped with a self-cleaning oven. The internal walls of this oven differ from those of the standard one in that they are covered by a special micro-porous enamel that absorbs and gets rid of fat residue during baking. Should any liquid fat leak out into the oven, the self-cleaning action alone may not be adequate. In this case, a wet sponge must be passed over the fat spots. After this, heat the oven to the maximum temperature and wait until the oven has cooled down, to use the wet sponge once again.

HOW TO CLEAN THE APPLIANCE

Before carrying out any cleaning operation, disconnect the power supply.

How to clean the enamelled parts:
To keep the enamelled parts in perfect condition, wash them with soap water frequently. Do not use abrasive powders. Keep the enamelled parts free from acid or alkaline substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce etc…) and do not wash them while the enamelled parts are hot.

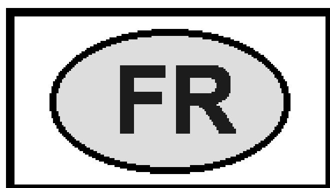
How to clean the stainless steel parts:
Clean all the parts with soap water and dry with a soft cloth. Keep the parts bright by periodically using the special products readily available on the market. Under no circumstance use abrasive powders.

How to clean the oven crystals from the inside:
In order to clean the crystals inside, it is possible to disassemble the internal glass on the oven door (fig. 26) by unscrewing the two **B** screws (see figure 28). This operation must be carried out when the oven is cold, using a wet cloth and without abrasive products.

How to clean the oven from the inside:
Following the directions shown here below, disassemble the oven door during intensive cleaning operations in order to make cleaning easier to carry out. Insert coupler **C** (figure 27) in section hinge **D**. Leave the door half-open, and using your hands, pull the small door toward you until it comes off the hook. To assemble the small door again work in the opposite way and take care to insert the two sections **F** properly. The lateral grids may be unscrewed easily by unscrewing the fixing ring nuts.

TECHNICAL FEATURES:

Heating power of the burners (Watt)							
Infrared burner	Position No.	1	2	3	4	5	6
Ø145 1200W (comm.)	6+0	130	200	330	485	815	1200
Ø210 2100W (comm.)	6+0	220	350	550	925	1470	2100



NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ
AVEC TABLE VITROCÉRAMIQUE
60X60 cm

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIERE.

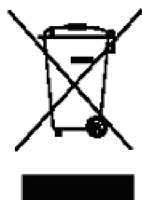
Cette notice n'est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l'étiquette de la cuisinière.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

INDEX :

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

La cuisinière est un modèle Y (réf. norme EN 60335-2-6 et ses modifications successives pour ce qui concerne l'indice de protection contre le danger d'incendie) ce qui signifie qu'elle peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 2) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 2).

Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K.

L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.

CONSEILS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Cette cuisinière est un modèle Y, c'est à dire qu'elle peut être installée de différentes façons : isolément, entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur. L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation. Cet appareil n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Les indications ci-dessous concernant l'aération et la ventilation de la pièce doivent être observées scrupuleusement. La distance minimale entre la cuisinère et les meubles situés éventuellement au-dessus d'elle doit être de 700 mm.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.

Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigeur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la FIG. 3 et en respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron.
lettre N (neutre) = fil bleu.
pictogramme terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :

- Prévoir un dispositif permettant la coupure de l'alimentation dont la distance d'ouverture des contacts puisse garantir l'isolation complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par apport aux autres conducteurs et relié à la masse.

TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F (*), et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°3.
(*) excepté le câble 3x4 mm², qui est du type HO7RN-F, c'est à dire avec une gaine en Néoprène.

TABLEAU N° 3
MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement table de travail	Fonctionnement Four	Système d'alimentation et section des caves			
		230V ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Table vitrocéramique	Four électrique statique	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Four électrique ventilé multif. 4	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Four électrique ventilé multif.9	3x4mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CEE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68 et 73/23 (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, 93/68 et 89/336 (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE TRIPHASE

Les cuisinières également prévues pour être branchées à des systèmes triphasés, sont normalement prédisposées à l'usine pour le branchement monophasé à 230V et fournies sans cable d'alimentation.
Selon le système de branchement adopté, il faut installer le cable d'alimentation du type indiqué dans le tableau N° 4.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Pour les cuisinières posées sur une base
ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.
Pour cuisinières avec couvercle en verre
ATTENTION: avant d'ouvrir le couvercle en verre de l'appareil, retirer soigneusement tout résidu de liquide présent sur celui-ci.
ATTENTION: avant de refermer le couvercle en verre de l'appareil, s'assurer que le plan de travail est froid.
Pour cuisinières à four électrique
Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
Pour cuisinières à four électrique
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.
Pour le logement chauffe-plats (ou plan basculant en l'occurrence)
ATTENTION: les parties internes du logement chauffe-plats peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
Pour les portes en verre
Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.
Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.
Pour le remplachement de composants comme les boutons, il suffit de les enlever dès leur sièges, sans démonter aucune partie de la cuisinière.
Pour le remplacement de la lampe du four, il est suffisant de dévisser la calotte de protection qui sort à l'intérieur du four. (Fig. 5).
ATTENTION: Avant de remplacer la lampe, débrancher l'appareil du réseau électrique .

ATTENTION: Le cable d'alimentation qui est fourni avec l'appareil, est branché à celui-ci par un branchement du type **X** pour cette raison il peut être remplacé sans l'utilisation d'outils spéciaux, par un cable du même type que celui qui a été installé.

En cas d’usure ou endommagement du cable d’alimentation, le remplacer selon les indications indiquées dans le tableau n.4 ci-dessous :
Pour le changement du câble d'alimentation, soulever le couvercle de protection du bornier puis changer le câble.
Pour accéder au bornier des cuisinières à câble de 3x2,5 mm² de section, il est nécessaire de démonter la paroi postérieure de l'appareil.

ATTENTION: En cas de remplacement du cable d’alimentation, l'installateur devra tenir le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et devra respecter en plus les avertissements concernans le branchement électrique.

NOTICE DE MODE D’EMPLOI ET D’ENTRETIEN

DESCRIPTION DES TABLES DE TRAVAIL (Table de cuisson avec plaques à infrarouges):

- TABLE DE TRAVAIL VITROCÉRAMIQUE MODELE P6C3X3 Fig. 6:

1. Plaque électrique à infrarouges ∅ 145 postérieure gauche 1200W
2. Plaque électrique à infrarouges ∅ 210 postérieure droite 2100W
3. Plaque électrique à infrarouges ∅ 145 antérieure droite 1200W
4. Plaque électrique à infrarouge ∅ 180 antérieure gauche 1700W

DESCRIPTION DES TABLES DE TRAVAIL (table avec plaques hi-light):

- TABLE DE TRAVAIL VITROCÉRAMIQUE MODELE P6C6X3 Fig. 7:

1. Plaque électrique hi-light ∅ 145 postérieure gauche 1200W
2. Plaque électrique hi-light ∅ 170/265 postérieure droite 1400/2200W
3. Plaque électrique hi-light ∅ 145 antérieure droite 1200W
4. Plaque électrique hi-light ∅ 120/210 antérieure gauche 700/2100W

DESCRIPTION TABLEAU DES COMMANDES (table avec plaques à infrarouges):

- VERSION CUISINIERE AVEC FOUR ELECTRIQUE ET PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Fig. 8):

1. Programmateur électronique
2. Témoin rouge de fonctionnement électrique général plaques à infrarouges
3. Bouton de commande thermostat électrique
4. Commutateur four
5. Régulateur plaque à infrarouges antérieure gauche
6. Commutateur plaque à infrarouges postérieure gauche
7. Commutateur plaque à infrarouges postérieure droite
8. Régulateur plaque à infrarouge antérieure droite
9 . Témoin d’arrivée de la température du four (orange)

- VERSION CUISINIERE AVEC FOUR VENTILE, AVEC FOUR MULTIFONCTIONS ET AVEC MINUTERIE (Fig. 9):

1. Bouton de commande minuterie
2. Témoin rouge de fonctionnement électrique général plaques à infrarouges
3. Bouton de commande thermostat électrique
4. Commutateur four
5. Régulateur plaque à infrarouges antérieure gauche
6. Commutateur plaque à infrarouge postérieure gauche
7. Commutateur plaque à infrarouge postériure droite
8. Régulateur plaque à infrarouges antérieure droite
9. Témoin d’arrivée de la température du four (orange)

- VERSION CUISINE AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE (Fig. 10):

1. Bouton de commande minuterie
2. Touche d’insertion démarreur tournebroche
3. Touche d’allumage lumière du four
4. Témoin rouge de fonctionnement électrique général plaques à infrarouges
5. Bouton de commande thermostat électrique.
6. Régulateur plaque à infrarouges antérieure gauche

7. Commutateur plaque à infrarouge postérieure gauche
8. Commutateur plaque à infrarouge postérieure droite
9. Régulateur plaque infrarouge antérieure droite
10. Témoin d'arrivée à la température du four (orange)

DESCRIPTION DU TABLEAU DES COMMANDES (table avec plaques hi-light):

- VERSION CUISINIERE AVEC FOUR ELECTRIQUE ET PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Fig. 8):

1. Programmateur électronique
2. Témoin rouge de fonctionnement électrique général plaques hi-light
3. Bouton de commande thermostat électrique
4. Commutateur four
5. Régulateur plaque hi-light antérieure gauche avec double zone de cuisson
6. Régulateur plaque hi-light postérieure gauche
7. Régulateur plaque hi-light postérieure droite avec double zone de cuisson
8. Régulateur plaque hi-light antérieure droite
9. Témoin d'arrivée à la température du four (orange)

- VERSION CUISINIERE AVEC FOUR VENTILE, AVEC FOUR MULTIFONCTION ET MINUTERIE (Fig.9):

1. Bouton de commande minuterie
2. Témoin rouge de fonctionnement électrique général plaques à infrarouges
3. Bouton de commande thermostat électrique
4. Commutateur four
5. Régulateur plaque hi-light antérieure gauche avec double zone de cuisson
6. Régulateur plaque hi-light postérieure gauche
7. Régulateur plaque hi-light postérieure droite avec double zone de cuisson
8. Régulateur plaque hi-light antérieure droite
9. Témoin d'arrivée à la température du four (orange)

- VERSION CUISINIERE AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE (Fig.10) :

1. Bouton de commande minuterie
2. Touche d'insertion démarreur tournebroche
3. Touche d'allumage lumière du four
4. Témoin rouge de fonctionnement électrique général plaques à infrarouges
5. Bouton de commande thermostat électrique
6. Régulateur plaque hi-light antérieure gauche avec double zone de cuisson
7. Régulateur plaque hi-light postérieure gauche
8. Régulateur plaque hi-light postérieure droite avec double zone de travail
9. Régulateur plaque hi-light antérieure droite
10. Témoin d'arrivée à la température du four (orange)

UTILISATION DE LA TABLE VITROCÉRAMIQUE

La table de travail comprend 4 aires de cuisson caracterisées par des puissances et diamètres différents .
Les positions sont clairement indiquées par des aires circulaires sérigraphiées (voir description des tables de travail).
L'opération de chauffage se passe à l'intérieur de ces aires désignées.
Au cas où on utiliserait 1 ou 2 aires de cuisson, la surface inutilisée reste froide.
Pour une utilisation efficace et pour une basse consommation d'énergie, nous vous conseillons d'utiliser des outils appropriés pour la cuisson électrique.
Le fond de la table devrait être épais et plat pour obtenir une bonne cuisson.
Le diamètre de la base des casseroles (ou autres récipients) devrait être le plus possible égal à celui de la plaque qu'on est en train d'utiliser; au cas où il serait plus petit, l'énergie sera consommée parce-que la chaleur produite sera en partie dispersée de la surface de la plaque découverte.
La surface de la table et la base du récipient doivent toujours être propres.
Suivre ces conseils signifiera économiser de l'énergie.

Comment utiliser la table vitrocéramique avec 4 plaques à infrarouges:
Chaque aire de cuisson est contrôlée par un **régulateur d'énergie** ou par un **commutateur** qui permettent la sélection d'une température variable respectivement de façon continuelle ou par positions suivantes.
Plus précisément les plaques 1 e 2 (Fig. 6) sont commandées par un commutateur à 6 positions (Fig. 11); l'insertion des plaques se passe en tournant le bouton sur une position désirée à laquelle correspond une

puissance débitée croissante aux niveaux suivants en passant de la position 1 à la position 6 (voir données techniques pag.39).
Les plaques 3 et 4 (Fig. 6) sont au contraire commandées par un régulateur d’énergie (Fig. 18) qui permet de varier librement le temps d’ insertion des plaques de la position minimum “0” (plaque toujours débranchée) à la position maximum “3” (plaque toujours branchée).

Comment utiliser la table vitrocéramique avec 4 plaques hi-light:
Cette plaque (fig. 7) est caractérisée par 4 zones de cuisson parmi lesquelles la 2 et la 4 avec double zone. Les aires de cuisson avec zone individuelle 1 et 3 sont contrôlées par un **régulateur d’énergie** (Fig. 18) qui permet de varier librement le temps d’insertion des plaques de la position minimum “0” (plaque toujours débranchée) à la position maximum “3” (plaque toujours branchée). Les aires de cuisson avec double zone sont au contraire contrôlées par un régulateur d’énergie (Fig.13) qui permet de varier librement le temps d’insertion de la première zone de cuisson (celle intérieure) des plaques de la position minimum “0” (plaque toujours débranchée) à la position maximum “3” (plaque toujours branchée); en dehors de cette position en correspondance de la petite tache noire qui se trouve sur la bague, intervient la deuxième résistance à la puissance maximum.
Avis imortant : pour activer les zones extensibles de la plaque vitroceramique, il faut tourner la manette jusqu'à la position indiquee par la petite bague noire, pour activer la zone plus grande.
Apres positionner la manette sur la position de chauffage selectionnee entre 1 et 3, cela sans passer par la position ‘0’ (rotation contraire a celui des aiguilles d’une montre).

Sur le tableau de bord de l’appareil se trouve une sérigraphie qui indique à quelle plaque le bouton se réfère. L’insertion de la plaque est signalée par une lampe témoin de couleur rouge appliquée sur le tableau de bord.
En activant chacune des 4 aires de cuisson, la lampe qui se trouve sur le tableau de bord de la cuisinière et la lampe correspondante sur la table de cuisson qui indique la chaleur résiduelle, s’allumeront .
Lorsqu’ on arrive au point d’ébullition, la température peut être réduite en laissant bouillonner le mets.
L’expérience vous donnera la juste période de temps pour permettre aux mets de bouilloner , mais cela dépend évidemment du mets et du type de casserole.
La juste combinaison vous fera gagner du temps et de l’énergie.

ATTENTION:
Ne pas utiliser de feuilles d’aluminium ou de récipients en plastique pour contenir les aliments pendant la cuisson sur la table vitrocéramique.
ATTENTION:
Ne pas toucher l’aire de cuisson quand la lampe témoin correspondante de chaleur résiduelle positionnée sur la table vitrocéramique est allumée, parce-que cela signifie que la température de l’aire intéressée est encore beaucoup trop élevée.
ATTENTION:
Votre table vitrocéramique est résistante aux shocks thermiques et insensible autant à la chaleur qu’ au froid.
Elle resistera également même si vous y laisserez tomber sans soin une casserole lourde.
Toutefois un impact particulier, causé par un objet lourd comme le récipient pour le sel ou la bouteille des épices , si cela se passe sur le bord ou sur l’angle de la table , peut causer la rupture de celle-ci.
ATTENTION: ne pas utiliser la table de cuisson vitrocéramique comme table d’appui.

UTILISATION DU THERMOSTAT AVEC COMMUTATEUR EN SERIE (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDE UNIQUE)

Le four électrique est réglé par un thermostat électrique, un commutateur commande la connexion des résistances. Un grill électrique peut être ajouté au four électrique, son utilisation étant expliquée dans les pages spécifiques. Le four est chauffé par 2 résistances, une inférieure et une supérieure. Tournant le bouton (Fig. 25) pour enclencher la résistance inférieure et la résistance externe supérieure. La température comprise entre 50°C et 250°C se règle en s’aidant des indications imprimées sur le bouton du thermostat. Un voyant orange signale quand le four a atteint la température demandée en s’éteignant. Il est donc normal que ce voyant s’allume et s’éteigne pendant le fonctionnement. Après l’indication de la dernière température (250°C) se trouvent 3 positions fixes :
- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1300W;
- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W ;
- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1500W (voir paragraphe concernant le sujet).

Le thermostat ne contrôle pas la température dans ces positions.

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE
(CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDES SEPAREES, AVEC FOUR STATIQUE VENTILE OU AVEC FOUR MULTIFONCTIONS

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.
Tourner le bouton (Fig. 14) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisine. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.

UTILISATION DU COMMUTATEUR 4+0
(CUISINIERES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDES SEPAREES)

Le commutateur 4+0 utilisé sur les modèles avec four statique-ventilé sert à contrôler la motoventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les mettre en marche, il faut tourner le bouton du commutateur 4+0 (fig.15) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.
Le four électrique est chauffé par 3 résistances : une inférieure et deux supérieures ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole indiqué sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. Plaçant le bouton du commutateur sur une des quatre modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les parties du four que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlés par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.
Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.
Le commutateur offre 4 positions différentes fixes qui correspondent à 4 façons différentes de faire fonctionner le four :

- le symbole ⊟ signale l'insertion de la résistance inférieure à 1300W et de l'extérieure supérieure à 900W;
- le symbole ⊤ signale l'insertion de la seule résistance extérieure supérieure à 900W;
- le symbole ⊥ signale l'insertion de la seule résistance inférieure à 1300W;
- le symbole ⊞ signale l'insertion du tournebroche et de la seule résistance grill à 1500W.

Si le bouton est réglé sur une de ces quatre positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU COMMUTATEUR 4+0
(CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE-VENTILE)

Le commutateur 4+0 utilisé sur les modèles avec four statique-ventilé sert à contrôler la motoventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les mettre en marche, il faut tourner le bouton du commutateur 4+0 (fig.16) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.
Le four électrique est chauffé par 3 résistances : une inférieure et deux supérieures ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole indiqué sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. Plaçant le bouton du commutateur sur une des quatre modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les parties du four que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlés par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.
Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 4 positions différentes fixes qui correspondent à 4 façons différentes de faire fonctionner le four :

- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1300W, de la résistance externe supérieure de 900W et de la motoventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1300W et de celle externe supérieure de 900W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 2000W.

Si le bouton est réglé sur une de ces quatre positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU COMMUTATEUR 9+0 (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS)

Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 (fig. 17) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.
Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.
Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.
Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

- Le symbole indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1300W et de celle externe supérieure de 900W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1300W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 2000W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W et de la résistance du grill de 2000W ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 900W de la résistance grill à 2000W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance circulaire à 2400W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.
Pendant le fonctionnement normal, sélectionner la température désirée pour la cuisson avec le bouton du thermostat et attendre que le voyant orange s'éteigne avant d'introduire les aliments.
Le four est pourvu de 4 guides placés à des différentes hauteurs (Fig. 12) qui permettent de positionner indifféremment les grilles et les plateaux. Pour éviter de salir excessivement le four, nous conseillons de cuire la viande sur le plateau ou bien sur la grille qui s'adapte sur le plateau. Dans le tableau N°8, vous trouverez les temps de cuisson ainsi que la position du plateau conseillés selon les différents aliments. L'expérience personnelle vous permettra ensuite de changer éventuellement les valeurs rapportées dans le tableau. Nous conseillons cependant de suivre les indications de la recette.

TABLEAU N° 8

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CONVECTION NATURELLE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	225	4	60-80
ROTI DE BOEUF	250	4	50-60
ROTI DE VEAU	225	4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LIEVRE ROTI	250	4	40-50
LAPIN ROTI	250	4	60-80
DINDON ROTI	250	4	50-60
OIE ROTIE	225	4	60-70
CANARD ROTI	250	4	45-60
POULET ROTI	250	4	40-45
POISSON	200-225	3	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	225	3	35-40
PAIN DE GENES	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
GENOISE	220-250	3	20-30
SAVARIN	180-200	3	30-40
MILLE-FEUILLES	200-220	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	180-200	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	200-220	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	200-220	3	20-30
TOASTS	250	4	5
PAIN	220	4	30
PIZZA	220	3	20

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.
Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal de façon que la chaleur générée par les résistances inférieure et supérieure soit distribuée uniformément. Grâce à ce type de fonctionnement, le four électrique statique à convection ventilée permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque aliment.
La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système a convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et il suffit de la déposer directement sur la grille pour avoir un rôti à la broche, sans devoir utiliser un tournebroche.

TABLEAU N° 9

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	210	¾	60-80
ROTI DE BOEUF	230	¾	50-60
ROTI DE VEAU	210	¾	60-80
GIGOT D'AGNEAU	210	3	40-50
ROAST BEEF	215	¾	50-60
LIEVRE ROTI	230	¾	40-50
LAPIN ROTI	230	3	60-80
DINDON ROTI	230	3	50-60
OIE ROTIE	200	3	60-70
CANARD ROTI	230	¾	45-60
POULET ROTI	230	¾	40-45
POISSON	180-200	¾	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	210	3	35-40
PAIN DE GENES	160-180	3	50-55
BRIOCHES	160-180	3	25-30
GENOISE	200-230	3	20-30
SAVARIN	160-180	3	30-40
MILLE-FEUILLES	180-200	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	230	3	25-35
STRUDEL	165	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	165-190	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	180-200	3	20-30
TOASTS	230	4	5
PAIN	200	3	30
PIZZA	200	3	20

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système a convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

TABLEAU N° 10

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE VENTILE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	160-170	3	70-100
ROTI DE BOEUF	170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEVRE ROTI	170-180	3	30-50
LAPIN ROTI	160-170	3	80-100
DINDON ROTI	160-170	3	160-240
OIE ROTIE	160-180	3	120-160
CANARD ROTI	170-180	3	100-160
POULET ROTI	180	3	70-90
POISSON	160-180	¾	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	200-220	3	40-45
BRIOCHES	175-180	3	40-60
GENOISE	200-230	3	25-35
SAVARIN	160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	180-200	3	20-30
GALETTES AUX RAISINS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCUITS A LA CUILLERE	150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	18-25
FLAN A LA CUILLERE	170-180	3	30-40
TOASTS	230-250	4	7
PAIN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Dans les deux cas, le grill est commandé par l'intermédiaire de la commande du thermostat du four (voir également les instructions d'utilisation du four à gaz ou électrique). Tout comme le grill à gaz, le grill électrique peut être utilisé pour rôtir/dorer sur la grille du four ou en utilisant le tournebroche.
Durant l'utilisation du grill électrique statique la porte doit être fermée et la température réglable sur le thermostat (si présent) ne doit pas dépasser 150°C.
Les puissances du grill électrique pour les cuisinières M6 à four à gaz est de 1500W.
Cuisson en grille: Dans ce cas on doit positionner la grille fournie comme accessoire standard sur le niveau 1 ou 2 en posant au-dessus les aliments à griller, tandis que pour recueillir les sauces de cuisson on doit positionner le plateau sur des niveaux inférieurs. Insérer ensuite la résistance grill en mettant le thermostat sur la position correspondante.
Cuisson avec tournebroche: Cela sert pour la cuisson avec grill en utilisant la broche rotative. On va donc insérer le support-broche sur les grilles latérales au niveau 3. Insérer le mets sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe de la broche dans le petit arbre qui sort de la paroi postèrieure du four et en appuyant antérieurement la broche dans le logement du support-broche(fig. 20 - 21). Enfiler donc le plateau dans un des guides inférieurs et mettre le thermostat sur la position correspondante puis appuyer sur la touche indiquant le symbole du tournebroche.
AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent se surchauffer pendant les opérations de cuisson en grill. Il est nécessaire de tenir les enfants loin de la cuisinière.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE

Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière de la quelle seulement le four multifonction est équipé. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance grill de 2900W pour la cuisinière M6 et le moto-ventilateur. Généralement pour effectuer une cuisson en grill

optimale, positionner la grille du four dans une position intermédiare et le plateau du four dans une position inférieure.
IMPORTANT: Pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le bouton du thermostat au-delà des 175 °C qui se trouvent entre la position 150 °C et celle de 200 °C pour éviter des surchauffes de la façade de l'appareil; la cuisson en grill doit en effet se passer avec la porte ouverte.
ATTENTION: Pendant l'utilisation du four le compartiment chauffe-plats peut se surchauffer !!!
Ne pas introduire de matériel inflammable

UTILISATION DE L'HORLOGE A MINUTERIE

L' horloge à minuterie permet de vous signaler, au moyen d'un signal acoustique, la cuisson complète du mets, après un certain laps de temps. Pour son utilisation charger la minuterie en tournant le bouton (Fig. 23) avec un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre. Ensuite tourner le bouton en sens inverse de celui des aiguilles d'une montre en faisant correspondre l'aiguille avec le temps de cuisson choisi.
ATTENTION: Le signal acoustique n'interrompt pas la cuisson. L'utilisateur doit interrompre manuellement la cuisson en agissant sur les boutons correspondants.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

La programmation se passe en appuyant sur le bouton de la fonction désirée et après l'avoir relâché , il suffit que dans les 5 secondes on commence à établir le temps par les touches + e - (Fig. 24A-24B).
TOUCHES + E -
En actionnant les touches + e - , le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de pression exercée sur la touche.
REGLAGE DE L'HEURE
En appuyant en même temps sur 2 touches au choix (durée de la cuisson, fin de cuisson , minuterie) et la touche + o - , on va régler l'heure désirée. Par cette opération les programmes qui ont été précédemment réglés sont annulés , les contacts se débranchent et le symbole AUTO clignote.
FONCTIONNEMENT MANUEL
En actionnant la touche "manuel" , les contacts du relais se débranchent , le symbole AUTO s'éteint et le symbole "CASSEROLE" s'éclaire. Le fonctionnement manuel ne peut se passer qu'à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir annulée.
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE
En actionnant la touche de durée ou fin de cuisson, le programmateur passe automatiquement de la fonction manuelle à celle automatique.
FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE CUISSON
Appuyer sur la touche de durée de cuisson ou de fin de cuisson et régler le temps désiré par les touches + e - . Le symbole AUTO s'éteint à lumière fixe et ainsi que le symbole de durée de cuisson. Le relais s'insère immédiatement Quand le temps de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent , le symbole AUTO s'éteint et le signal acoustique entre en fonction.
FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC FIN CUISSON
Appuyer sur la touche de fin de cuisson. L'heure du moment sera visualisée sur le display. Sélectionner le temps de fin de cuisson désirée avec la touche + . Les symboles AUTO et la durée de la cuisson s'éclairent à lumière fixe. Les contacts du relais se débranchent. Quand le temps de fin de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent et le signal acoustique entre en fonction.
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN DE CUISSON
Appuyer sur la touche de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée par les touches + e - . Les symboles AUTO et durée de cuisson s'éclairent à lumière fixe et le relais se débranche. Appuyer sur la touche de fin de cuisson; sur le diplay apparaîtra le temps de fin cuisson le plus proche. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré en appuyant sur la touche + . Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'éclaire à nouveau au moment où l'heure coïncide avec le temps de début de cuisson. Le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO s'éclaire, le signal acoustique se met en fonction et le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent.
SIGNAL ACOUSTIQUE
Le signal acoustique se met en fonction à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie et a la durée de 15 minutes. Pour l'arrêter avant , on devra appuyer sur n'importe quelle touche fonction.
DEBUT PROGRAMME ET CONTROLE
Le programme commence après environ 4 secondes du réglage. Il est toujours possible de contrôler le programme réglé, en appuyant sur les touches correspondantes.
ERREURS DE PROGRAMMATION

On a une erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure du début et de fin de cuisson. L'erreur sera immédiatement signalée acoustiquement et par le clignotement du symbole AUTO. L'erreur de réglage peut être corrigée en changeant la durée ou le temps de fin de cuisson. En présence d'une erreur de réglage, les relais sont débranchés.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

Il est possible d'annuler un programme en appuyant sur la touche de durée de cuisson et ensuite la touche - jusqu'à ce que sur le display ne paraisse l'indication 000. A la fin d'un programme réglé, celui- ci s'efface automatiquement.

UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT

Dans les cuisinières où il est prévu, le four autonettoyant se diffère de celui normal parce-que les surfaces internes sont recouvertes d'un émail spécial microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant la cuisson. En cas de sortie de liquides gras, l'action autonettoyante résulte insuffisante et il est donc nécessaire de pourvoir à passer une éponge humide sur les taches de graisse et ensuite réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se soit refroidi et puis passer à nouveau avec l'éponge humide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

Nettoyage des parties émaillées:

Afin de maintenir les caractéristique des parties émaillées, il est nécessaire de nettoyer fréquemment avec de l'eau et du savon. N'utiliser jamais de poudres abrasives. Eviter de laisser sur les parties émaillées des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel , jus de tomate etc.) et de laver quand les parties émaillées sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en INOX:

Nettoyer les parties avec de l'eau et du savon et les essuyer avec un chiffon souple. Le brillant est maintenu en repassant périodiquement des produits appropriés qui sont normalement dans le commerce. Ne jamais utiliser de poudres abrasives.

Nettoyage interne des verres du four:

La caractéristique du four c'est la possibilité de démonter le verre interne (fig. 26) en dévissant simplement les 2 vis **B** (voir figure 28), pour pouvoir effectuer le nettoyage interne des verres. Cette opération est à effectuer à four froid et avec un chiffon humide, ayant le soin de ne pas utiliser d'abrasifs.

Nettoyage interne du four:

Pour faciliter des nettoyages intensifs du four il est pratique de démonter la porte en suivant les instructions ci-dessous. Insérer l'attelage **C** (figure 27) dans le secteur charnière **D**. Porter la porte en position semi-ouverte et en opérant avec les mains, tirer vers vous la petite porte, jusqu'à ce qu'elle ne se soit décrochée de l'attache. Pour remonter la petite porte, opérer dans le sens inverse, ayant soin d'introduire les deux secteurs F correctement. En plus les grilles latérales sont facilement dévissables, en tournant les bagues qui la fixent au four.

DONNES TECHNIQUES:

Puissance de chauffage des plaques (Watt)							
Plaque à infrarouges	N. Positions	1	2	3	4	5	6
Ø145 1200W (comm.)	6+0	130	200	330	485	815	1200
Ø210 2100W (comm.)	6+0	220	350	550	925	1470	2100



ANWEISUNGEN FÜR DEN FREIEN EINBAU, DIE WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER EINBAUKÜCHENHERDE MIT CERANFELD 60 X 60 cm

DAS BEDIENUNGSHANDBUCH VOR DER MONTAGE UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Identifikationssymbole auf dem Einband des Bedienungshandbuchs und auf dem Etikett des Geräts zu sehen sind.
Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf einer nicht korrekten Montage oder einem falschen Gebrauch des Geräts beruhen.
Der Hersteller ist nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch, die durch Druckfehler, oder Fehler bei der Abschrift verursacht wurden, verantwortlich. Auch das Aussehen der wiedergegebenen Abbildungen ist völlig unverbindlich.
Der Hersteller behält sich vor, wenn nötig und nützlich, Veränderungen an seinen Produkten durchzuführen, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionseigenschaften außer Acht zu lassen.

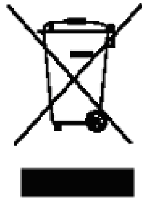
INHALTSVERZEICHNIS

DIESES GERÄT WURDE FÜR NICHT PROFESSIONELLE NUTZUNG INNERHALB VON WOHNUNGEN GEPLANT.

TECHNISCHE HILFE NACH DEM KAUF UND BEIM AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Vor dem Verlassen der Fabrik ist dieses Gerät vom Fachpersonal überprüft und fertig gestellt worden.
Jegliche Reparation muss gegebenenfalls von qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.
Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich direkt an die Verkaufsstelle oder an die nächstliegende Wartungsstelle zu wenden und diese über den Gerätetyp und die Störung informieren.
Wir empfehlen defekte Teile mit Originalersatzteilen auszutauschen, die nur bei unseren technischen Wartungsstellen und bei autorisierten Geschäftsstellen zu finden sind.

TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR

Die Installationen, alle Einstellungen, Transformationen und Wartungen, die in hier aufgeführt werden, dürfen nur vom qualifizierten Fachpersonal ausgeführt werden (Gesetznr. 46 und D.P.R. 447).
Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden hervorrufen, für die der Hersteller keine Verantwortung aufbringt.
Die Sicherheitsvorrichtungen oder die automatischen Einstellungen der Geräte dürfen nur vom Hersteller oder vom autorisierten Lieferanten, bei der funktionierenden Anlage, verändert werden.

INSTALLATION DES KÜCHENHERDS

Nachdem die verschieden Verpackungsteile innen wie außen entfernt worden sind, sollte man sich vergewissern, ob der Herd unversehrt ist.
Das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb nehmen, sondern sich an das qualifizierte Fachpersonal wenden.
Die Verpackungsteile (Schaumpolystyrol, Plastiktüten, Karton, Nägel), können gefährlich sein und dürfen nicht in Reichweite von Kindern kommen.
Der Herd ist vom Typ Y (bezogen auf die Norm EN 60335-2-6 inkl. der nachfolgenden Varianten gegen Brandschutz; das Gerät kann isoliert installiert, an eine Wand mit einem Abstand von mind. 20mm (Bild 2) gestellt oder zwischen zwei Wänden eingelassen werden (Bild 1). Eine einzelne Seitenwand, welche die Arbeitsfläche überragt, ist möglich und muss aber mindestens 70mm vom Herdrand entfernt sein (Bild 2).
Die eventuell an dem Herd anstoßenden Möbelwände und die Hinterwand müssen aus hitzebeständigem Material sein, das ein Temperaturanstieg von 65 °C aushält.
Das Gerät kann als Klasse 1, sowie als Klasse 2 Unterklasse 1, installiert werden.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE GERÄTEINSTALLATION

Man teilt dem Installateur mit, dass dies ein Herd vom Typs Y ist; das heißt, dass er freistehend, zwischen den Küchenmöbeln oder zwischen einem Möbelstück und der Wandmauer installiert werden kann.
Die Geräteinstallation muss entsprechend den vorgeschriebenen national gültigen Richtlinien durchgeführt werden.
Dieser Herd hat keine Vorrichtungen für die Entfernung der Verbrennungsprodukte.
Er muss deswegen nach den vorgeschriebenen national gültigen Richtlinien angeschlossen werden.
Es müssen besonders die unten aufgeführten Vorschriften zur Belüftung und Ventilation der Räumlichkeiten beachtet werden.
Eventuelle Hängeschränke über der Arbeitsfläche müssen einen Abstand von mindestens 700mm aufweisen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:

Der elektrische Anschluß muss entsprechend den Bestimmungen und Verfügungen der geltenden Gesetze durchgeführt werden.
Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, dass:

- Die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen Leistung des Gerätes entspricht. (siehe Hinweisetikett im unteren Teil des Gehäuses).
- Die Steckdose oder die Anlage mit einer wirksamen Erdungsverbindung nach den Bestimmungen und Verfügungen des momentan geltenden Gesetzes versehen sind. Es wird jede Haftung für die Nichtbeachtung dieser Verfügungen abgelehnt.

Wenn die Verbindung an das Speisungsnetz mit Steckdose durchgeführt wird:
- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweisetikett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan der Bild 3 anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel;

Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel;
Symbol” ⏚ ” Erde = gelb-grünes Kabel;

- Das Speisungskabel muss so positioniert sein, dass es nirgendwo eine Übertemperatur von 75 K erreicht.
- Für die Verbindung keine Reduktionen, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da sie falsche Kontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen provozieren könnten.

Wenn die Verbindung direkt an das Stromnetz durchgeführt wird:

- Eine Vorrichtung vorsehen, die die Trennung vom Netz mit einer Öffnungsdistanz der Kontakte ermöglicht, die die vollständige Trennung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III sicherstellt.
- Daran denken, dass das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein.
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

WARNUNG: Im Falle einer Auswechselung des Kabels muss die Erdleitung (gelbgrün) an das Klemmbrett angeschlossen sein; sie ist ungefähr 2 cm länger als die anderen Leitungen.

ART DER KABEL

Das Gerätekabel muss mit einem PVC des Typs H05VV-F isoliert sein, und sein Durchschnitt muss den Werten der unteren Tabelle entsprechen.

TABELLE NR.4 : Art und Durchschnitt der Stromkabel

Kochflächen-Funktionen	**Ofenfunktionen**	**Stromversorgungssysteme und Kabeldurchschnitt**			
		230V ~	**230V 3~**	**400V 2N~**	**400V 3N~**
Ceranfeld	Elektrostatischer Ofen	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Elektrischer Heissluftofen Multi-4	3x2,5mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²
	Elektrischer Heissluftofen Multi-9	3x4mm²	4x1,5mm²	4x1,5mm²	5x1,5mm²

ACHTUNG: Das Gerät erfüllt die Vorschriften der EWG-Richtlinien 90/396 (Gasrichtlinie) für Gasherde für den Hausgebrauch und Ähnliches, 93/68 und 73/23 (Niedrigspannungsrichtlinie) für die elektrische Sicherheit und 2004/108/EG, 93/68 und 89/336 (EMC-Richtlinien) für die elektromagnetische Kompatibilität;

ELEKTRISCHER DREIPHASENANSCHLUSS

Die Küchenherde, die für den Dreiphasenanschluss vorgesehen sind, werden von der Fabrik her für den Einphasenanschluss von 230V vorbereitet und ohne Kabel geliefert. Je nach Anschlussystem, muss das Stromkabel dem Kabel wie aus Tabelle 4 zu entnehmen ist, entsprechen.

WARTUNG DES GERÄTS

ACHTUNG: WICHTIGE WARNHINWEISE

Für auf eine Basis aufliegende Herde

ACHTUNG: Wenn das Gerät auf einer Basis aufliegt, die notwendigen Maße so nehmen, dass ein Abrutschen des Geräts von der Basis verhindert wird.

Für Herde mit Glasabdeckung

ACHTUNG: Vor dem Öffnen der Glasabdeckung des Geräts sorgfältig alle sich darauf befindlichen Flüssigkeitsrückstände entfernen.

ACHTUNG: Vor dem Schließen der Glasabdeckung des Geräts sicherstellen, dass die Arbeitsplatte abgekühlt ist.

Für Herde mit Elektroofen

Das Gerät wird beim Gebrauch heiß. Die erwärmten Elemente im Innenbereich des Ofens nicht berühren.

Für Herde mit Elektroofen

ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können sich beim Gebrauch erwärmen. Kindern vom Herd fernhalten.

Für die Wärmeplatte (oder Klappe in unserem Fall)

ACHTUNG: Die inneren Teile der Wärmeplatte können sich beim Gebrauch erwärmen.
Für die Glastüren
Für die Reinigung des Türglases keine Scheuermittel oder Metallspachtel mit scharfen Kanten verwenden, diese könnten die Oberfläche verkratzen und das Glas könnte brechen.
Keine Dampfreiniger für die Reinigung des Geräts verwenden

AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE

Vor jeglicher Wartung muss das Gerät vom Stromnetz ausgeschaltet sein.
Bei einer Schalterauswechslung reicht es die Schalter einfach abzuziehen, ohne dass irgendein Teil vom Küchenherd abmontiert werden muss.
Um die Ofenlampe zu wechseln, muss einfach nur die Schutzkappe, die im Ofeninneren hervorragt, abgeschraubt werden (Bild 5).
ACHTUNG: Vor dem auswechseln der Lampe, das Gerät vom Stromnetz abschalten.
ACHTUNG: Das mit dem Gerät gelieferte Stromkabel ist mit dem Gerät durch ein **X**- Anschluss angeschlossen und kann daher ohne den Gebrauch von speziellen Werkzeugen mit einem gleichen Kabeltyp ausgetauscht werden. Im Verschleißfall oder bei einer Beschädigung des Stromkabels muss das Kabel wie aus der folgenden Tabelle 4 zu entnehmen ist, ausgewechselt werden:
Für den Ersatz des Netzkabels, die Schutzabdeckung des Klemmenkastens abheben und das Kabel ersetzen. Um auf den Klemmenkasten im Herd mit einem Kabel des Durchmessers 3x2,5 mm² zuzugreifen, muss die Geräterückseite entfernt werden.
ACHTUNG: Im Falle eines Stromkabelaustauschs muss die Erdungsleitung länger als die Phasenleitungen sein, dabei sind die Hinweise für den elektrischen Anschluss zu beachten.

BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG

BESCHREIBUNG DER ARBEITSFLÄCHEN (Kochfläche mit Infrarotplatten):

- CERANFELD, MODELL P6C3X3 Bild 6:

1. Infrarot- Elektroplatte ∅ 145 hinten links 1200W
2. Infrarot- Elektroplatte ∅ 210 hinten rechts 2100W
3. Infrarot- Elektroplatte ∅ 145 vorne rechts 1200W
4. Infrarot- Elektroplatte ∅ 180 vorne links 1700W

BESCHREIBUNG DER ARBEITSFLÄCHEN (Kochfläche mit Highlight- Platten):

- CERANFELD MODELL P6C6X3 Bild 7:

1. Elektrische Highlight- Platte ∅ 145 hinten links 1200W
2. Elektrische Highlight- Platte ∅ 170/265 hinten rechts 1400/2200W
3. Elektrische Highlight- Platte ∅ 145 vorne rechts 1200W
4. Elektrische Highlight- Platte ∅ 120/210 vorne links 700/2100W

BESCHREIBUNG DER FRONTLEISTE UND SCHALTERN (Kochfläche mit Highlight- Platten):

- KÜCHENHERDVERSION MIT ELEKTRISCHEM OFEN UND ELEKTRONISCHER PROGRAMMEINSTELLUNG (Bild 8):

1. Elektronische Programmeinstellung.
2. Rotes Kontrollicht bei genereller elektrischer Einschaltung der Infrarot- Platten.
3. Betriebsknopf für elektrische Temperaturregelung.
4. Ofenumschalter.
5. Regler für Infrarot-Platte vorne links.
6. Umschalter für Infrarot-Platte hinten links.
7. Umschalter für Infrarot-Platte hinten rechts.
8. Regler für Infrarot-Platte vorne rechts.
9. Kontrolleuchte bei erreichter Ofentemperatur (orange)

- KÜCHENHERDVERSION MIT HEISSLUFTOFEN, MIT MULTIFUNKTIONSOFEN UND MIT TIMER (Bild 9):

1. Betriebsknopf für Timer.
2. Rotes Kontrollicht bei genereller elektrischer Einschaltung der infrarot- Platten.
3. Betriebsknopf für elektrische Temperaturregelung.

4. Ofenumschalter.
5. Regler für Infrarot-Platte vorne links.
6. Umschalter für Infrarot-Platte hinten rechts.
7. Umschalter für Infrarot-Platte hinten links.
8. Regler für Infrarot-Platte vorne rechts.
9. Kontrolleuchte bei erreichter Ofentemperatur (orange).

- KÜCHENHERDVERSION MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN (Bild 10):

1. Betriebsknopf für Timer.
2. Taste zum Einschalten des Bratenwenders.
3. Taste zum Einschalten des Ofenlichts.
4. Rotes Kontrollicht bei genereller elektrischer Einschaltung der Infrarot- Platten.
5. Betriebsknopf für elektrische Temperaturregelung.
6. Regler für Infrarot-Platte vorne links.
7. Umschalter für Infrarot-Platte hinten links.
8. Umschalter für Infrarot-Platte hinten rechts.
9. Regler für Infrarot-Platte vorne rechts.
10. Kontrolleuchte bei erreichter Ofentemperatur (orange).

BESCHREIBUNG DER FRONTLEISTE UND SCHALTERN
(Kochfläche mit Highlight-Platten):

- KÜCHENHERDVERSION MIT ELEKTROOFEN UND ELEKTRONISCHER PROGRAMMEINSTELLUNG (Bild 8):

1. Elektronische Programmeinstellung.
2. Rotes Kontrollicht bei genereller elektrischer Einschaltung der Highlight- Platten.
3. Betriebsknopf für elektrische Temperaturregelung.
4. Ofenumschalter.
5. Regler für Highlight-Platte vorne links, mit doppelter Kochzone.
6. Regler für Highlight-Platte hinten links.
7. Regler für Highlight-Platte hinten rechts, mit doppelter Kochzone.
8. Regler für Highlight-Platte vorne rechts.
10. Kontrolleuchte bei erreichter Ofentemperatur (orange).

- KÜCHENHERDVERSION MIT HEISSLUFTOFEN, MIT MULTIFUNKTIONSOFEN UND MIT TIMER (Bild 9):

1. Betriebsknopf für Timer.
2. Rotes Kontrollicht bei genereller elektrischer Einschaltung der Infrarot- Platten.
3. Betriebsknopf für elektrische Temperaturregelung.
4. Ofenumschalter.
5. Regler für Highlight-Platte vorne links, mit doppelter Kochzone.
6. Regler für Highlight-Platte hinten links.
7. Regler für Highlight-Platte hinten rechts, mit doppelter Kochzone.
8. Regler für Highlight-Platte vorne rechts.
9. Kontrolleuchte bei erreichter Ofentemperatur (orange).

- KÜCHENHERDVERSION MIT STATISCHEM ELEKTROOFEN (Bild 10):

1. Betriebsknopf für Timer.
2. Taste zum Einschalten des Bratenwenders.
3. Taste zum Einschalten des Ofenlichts.
4. Rotes Kontrollicht bei genereller elektrischer Einschaltung der Infrarot- Platten.
5. Betriebsknopf für elektrische Temperaturregelung.
6. Regler für Highlight- Platte vorne links, mit doppelter Kochzone.
7. Regler für Highlight- Platte hinten links.
8. Regler für Highlight- Platte hinten rechts, mit doppelter Kochzone.
9. Regler für Highlight- Platte vorne rechts.
10. Kontrolleuchte bei erreichter Ofentemperatur (orange).

GEBRAUCH DES CERANFELDS

Die Arbeitsfläche hat 4 Kochstellen von verschiedenen Stärken und Durchmessern.
Die Positionierung der Kochstellen wird durch kreisförmige Abzeichnungen deutlich hervorgehoben (siehe Beschreibung der Kochflächen).
Das Aufheizen findet innerhalb der abzeichneten Bereichen statt.
Sollten 1 oder 2 Kochstellen benutzt werden, bleiben die unbenutzten kalt.
Für einen optimalen Gebrauch und einem geringen Stromverbrauch, sollten für das elektrische Kochen die vorgesehenen Haushaltsgeräte benutzt werden.
Die Bodenfläche sollte dick und glatt sein, um ein gutes Kochen zu gewährleisten.
Der Durchmesser der Topfböden (oder anderen Behältern) sollte soweit wie möglich dem Durchmesser der benutzen Platte gleichen. Sollte er kleiner sein, wird Energie verschwendet, da die erzeugte Hitze zum Teil von der aufgedeckten Oberfläche verloren geht.
Die Oberfläche der Kochstellen und der Untergrund der Behälter müssen immer sauber gehalten werden.
Das Einhalten dieser Ratschläge trägt zur Energieeinsparung bei.

Wie man das Ceranfeld mit den 4 Infrarot- Platten benutzt:
Jeder Kochbereich wird von einem **Energieregler** oder von einem **Umschalter kontrolliert**, der eine verschiedene Temperaturwahl, kontinuierlich oder durch aufeinanderfolgende Stufenwahl, erlaubt.
Genau genommen werden die Platten 1 und 2 (Bild 6) von einem Umschalter mit 6 Positionen reguliert (Bild 11); die Einschaltung der Platten erfolgt, indem der Schalter von der niedrigsten Position 1 bis zur höchsten Position 6 gedreht wird (siehe technische Daten, Seite 53).
Die Platten 3 und 4 (Bild 6) werden zum Gegenteil von einem Energieregler (Bild 18) geregelt, der eine Änderung der Zeiteinstellung der Platten von der niedrigsten Position "0" (Platte immer ausgeschaltet) bis zur höchsten Stufe “3” (Platte immer eingeschaltet) frei ermöglicht.

Wie man das Ceranfeld mit den 4 Highlight- Platten benutzt:
Diese Kochfläche (Bild 7) zeichnet sich durch 4 Kochstellen aus, von der die zweite und vierte über eine doppelte Kochzone verfügen und die erste und dritte von einem **Energieregler** (Bild 18) versehen sind, der eine Änderung der Zeiteinstellung der Platten von der niedrigsten Stufe "0" (Platte immer ausgeschaltet) bis zur höchsten Stufe “3” (Platte immer eingeschaltet) frei ermöglicht.
Die Kochstellen mit doppelter Kochzone werden zum Gegenteil von einem Energieregler kontrolliert (Bild13), der eine zeitlich unabhängige Einstellung der ersten Kochzone (die innere) von der niedrigsten Stufe “0” (Platte immer ausgeschaltet) bis zur höchsten Stufe “3” (Platte immer eingeschaltet) ermöglicht. Über die Position des schwarzen Punkts auf dem Kranz hinaus, tritt der zweite Widerstand mit Höchstleistung in Kraft.

Auf der Stirnseite des Geräts ist aufgedruckt, welcher Schalter sich auf welche Platte bezieht. Das Einschalten der Platte wird durch eine rote Kontrolleuchte, die sich ebenso auf der Stirnseite befindet, angezeigt. Bei der Betätigung der 4 Kochstellen leuchtet die Kontrolleuchte auf der Stirnseite des Herdes und die Kontrolleuchte der betreffenden Kochflächen, welche die Restwärme anzeigt, auf.
Wenn es zum Siedepunkt kommt, kann die Temperatur zurückgestellt werden, um die Speisen köcheln zu lassen.
Durch die Erfahrung werden Sie die richtige Kochzeit für die Speisen herausfinden, aber das hängt natürlich von den Speisen und der Topfart ab.
Die richtige Zusammenstellung läßt Sie Zeit und Energie einsparen.

ACHTUNG:
Keine Aluminiumfolie oder Plastikbehälter für Speisen während des Kochens auf dem Ceranfeld benutzen.

ACHTUNG:
Nicht den Kochbereich berühren, während die entsprechende Kontrolleuchte noch vorhandene Hitze auf dem Ceranfeld anzeigt, da sie auf eine noch sehr hohe Temperatur in diesem Bereich hinweist.

ACHTUNG:
Ihr Ceranfeld hält Temperaturschocks aus und ist sowie Hitze als auch Kälte unempfindlich. Auch wenn Sie einen schweren Schmortopf auf sie unachtsam fallen lassen sollten, geht sie nicht kaputt. Aber ein Zusammenstoß mit einem schweren Objekt wie der Salzbehälter oder die Gewürzflasche am Rand oder an den Ecken des Kochfelds kann zu einem Bruch der Fläche führen.

ACHTUNG: Das Ceranfeld nicht als Abstellfläche benutzen.

GEBRAUCH DES THERMOSTATS MIT SERIENUMSCHALTER
(HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN MIT NUR EINEM BEDIENUNGSKNOPF)

Der Elektroofen wird von einem Elektrothermostat geregelt, an dem ein Umschalter angeschlossen ist, der die Einschaltung der Widerstände bestimmt. Der Elektroofen kann mit einem Elektrogrill ausgestattet sein, dessen Gebrauch auf den folgenden Seiten beschrieben wird. Der Ofen wird von 2 Widerständen geheizt, einer befindet sich oben und einer unten. Beim Drehen des Knopf (Bild 25) geht der untere Widerstand und der obere außen liegende Widerstand an und man kann mit dem Thermostat auf dem die Temperaturskala aufgedruckt ist, die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen. Eine orange Kontrolleuchte signalisiert beim Erlöschen, dass die gewählte Temperatur im Ofen erreicht ist; es ist also normal, dass die Kontrolleuchte während des Betriebs an- und ausgeht. Geht die Drehung über 250°C hinaus, findet man 3 feststehende Positionen:

- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1300W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 900W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der eine Widerstand des Grills von 1500W eingeschaltet ist; (siehe entsprechenden Paragraf).

In diesen Positionen wird die Temperatur nicht vom Thermostat kontrolliert.

GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS
(HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN MIT GETRENNTEN BEDIENUNGSKNÖPFN, MIT STATISCHEM HEISSLUFTOFEN UND MIT MULTIFUNKTIONSÖFEN)

Das in den verschieden Modellen eingebaute Thermostat hat die Funktion, die Innentemperatur des Ofens zwischen 50°C und 250°C konstant zu halten.
Den Knopf im Uhrzeigersinn solange drehen (Bild 14), bis die gewählte Temperatur, die sich auf dem Ring des Knopfes aufgedruckt ist, mit dem aufgedrucktem Anzeiger auf der frontalen Schalttafel übereinstimmt.
Die Inbetriebnahme des Thermostats wird von der orangen Kontrolleuchte solange angezeigt, bis die Innentemperatur des Ofens die eingestellte um 10°C überschritten hat, und sie leuchtet wieder auf, falls sie um 10°C die eingestellte Temperatur unterschreitet. Das Thermostat kann nur den elektrischen Ofenwiderstand regeln, wenn der angeschlossene Umschalter sich auf einen der Positionen für die Funktion der Ofenwiderstände befindet; falls der Umschalter sich auf Position 0 befindet, hat das Thermostat keinen Einfluß auf die Ofenwiderstände, die ausgeschaltet bleiben.

GEBRAUCH DES UMSCHALTERS 4 + 0
(HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN, MIT GETRENNTEN SCHALTERN)

Der Umschalter 4+0, der bei den Modellen mit elektrostatischen Heissluftöfen benutzt wird, dient, parallel zum Thermostat, zur Regulierung des Motorventilators und der Ofenwiderstände. Um diese zu betreiben muss man sowie den Umschalters (Bild 15), als auch den Thermostatregler drehen; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfe erzielt man keinen Effekt auf den Ofen, außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator, falls sie eingestellt sind.

Der Elektroofen wird von 3 Widerständen geheizt: ein unterer und zwei obere; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstandes angibt. Wird der Umschalter auf irgendeine der neun Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrollampe an- und ausgeht.
Um den Elektroofen auszuschalten muss, der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.
Der Umschalter hat 4 verschiedene feststehende Positionen, die den 4 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

- das Symbol bedeutet, dass der untere Widerstand von 1300W und der äußere obere von 900W eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der äußere obere Widerstand von 900W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der untere Widerstand von 1300W eingeschaltet ist;

- das Symbol bedeutet, dass der Bratenwender und der einzige Grillwiderstand von 2000W eingeschaltet sind.

Wenn der Knopf auf einer der vier Positionen steht, geht das Ofenlicht immer an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.

GEBRAUCH DES UMSCHALTERS 4 + 0
(HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM HEISSLUFTOFEN)

Der Umschalter 4+0, der bei den Modellen mit elektrostatischen Heissluftöfen benutzt wird, dient, parallel zum Thermostat, zur Regulierung des Motorventilators und der Ofenwiderstände. Um diese zu betreiben muss man sowie den Umschalters (Bild 16), als auch den Thermostatregler drehen; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfe erzielt man keinen Effekt auf den Ofen, außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator, falls sie eingestellt sind.
Der Elektroofen wird von 3 Widerständen geheizt: ein unterer und zwei obere; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstandes angibt. Wird der Umschalter auf irgendeine der neun Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrollampe an- und ausgeht.
Um den Elektroofen auszuschalten muss, der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.
Der Umschalter hat 4 verschiedene feststehende Positionen, die den 4 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

- das Symbol bedeutet, dass der Widerstand von weniger als 1300W und der obere Widerstand von mehr als 900W + der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass der untere Widerstand von 1300W und der obere von 900W eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 1300W eingeschaltet ist.

Wenn der Knopf auf einer der vier Positionen steht, geht das Ofenlicht immer an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.

GEBRAUCH DES UMSCHALTERS 9+0
(HERDE MIT ELEKTRO- MULTIFUNKTIONSOFEN)

Der Umschalter 9+0 in den Modellen mit Multifunktionsofen regelt, parallel zum Thermostat, den Motorventilator und die Widerstände des Ofens. Um diese anzuschließen, muss sowie der Umschalter 9+0 (Bild 17) als auch der Thermostatregler benutzt werden; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfen erzielt man keinen Effekt auf den Ofen außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator falls sie eingestellt sind.
Der Elektroofen wird von 4 Widerständen geheizt: ein unterer, zwei obere und eine runde; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstands angibt. Wird der Umschalter auf irgendeine der vier Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrollampe an- und ausgeht.
Um den Elektroofen auszuschalten, muss der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.
Der Umschalter hat 9 verschiedene feststehende Positionen, die den 9 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

- das Symbol bedeutet, dass nur die Ofenlampe eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass der untere Widerstand von 1300W und der obere von 900W eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 900W eingeschaltet ist;

- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1300W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 2000W eingeschaltet ist;
- das Symbol bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 900W und der Widerstand des Grills von 2000W eingeschalten sind;
- das Symbol bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 900W und der Widerstand des Grills von 2000W + Motorventilator eingeschalten sind;
- das Symbol bedeutet, dass der Kreiswiderstand von 2400W und der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist.

Wenn der Knopf auf einer der neun Positionen steht, geht immer das Ofenlicht an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.

GEBRAUCH DES OFENS NACH HERRKÖMMLICHER ART

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.
Der Ofen ist mit vier Schienen in verschiedenen Höhen ausgestattet (Bild 12), auf denen Ofenroste oder Bleche eingeführt werden können. Um eine starke Verschmutzung des Ofens zu vermeiden, raten wir, das Fleisch auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter, zu braten. In der Tabelle Nr. 8 werden die Kochzeiten und die Position der Bleche für die verschiedenen Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung wird zu eventuellen Veränderungen der in der Tabelle angegebenen Werten führen. Es wird auf jeden Fall geraten, die Rezeptanweisungen zu befolgen.

TABELLE NR.8

KOCHTABELLE FÜR ÖFEN NACH HERRKÖMMLICHER ART			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	**ANBRINGEN**	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	225	4	60-80
RINDERBRATEN	225	4	60-80
OCHSENBRATEN	250	4	50-60
KALBSBRATEN	225	4	60-80
LAMMBRATEN	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
HASENBRATEN	250	4	40-50
KANINCHENBRATEN	250	4	60-80
TRUTHAHNBRATEN	250	4	50-60
GANSBRATEN	225	4	60-70
ENTEBRATEN	250	4	45-60
HUHNBRATEN	250	4	40-45
FISCH	200-225	3	15-25
BACKWAREN			
OBSTTORTE	225	3	35-40
TROCKENKUCHEN	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
BREZEL	180-200	3	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	200-220	3	15-20
ROSINENFLADEN	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
PLÄTZCHEN	180-200	3	40-50
APFELKUCHEN	200-220	3	15-20
PUDDING	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
BROT	220	4	30
PIZZA	220	3	20

GEBRAUCH DES ELEKTROSTATISCHEN HEISSLUFTOFENS

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.

Den Ofen vor der Benutzung auf die gewünschte Temperatur bringen d.h. warten bis die orange Kontrollampe ausschaltet ist. Dieser Ofen ist mit einem Ventilator ausgestattet, die heiße Luft horizontal zirkulieren läßt, sodass die von dem oberen und unteren Widerstand erzeugte Hitze gleichmäßig verteilt wird. Der Vorzug dieser Funktion ist, dass im elektrostatischen Heissluftofen gleichzeitig Verschiedenes gebraten oder gebacken werden kann, ohne dass der Geschmack der Speisen beeinflusst wird.

Die Zirkulation der heißen Luft erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Vorheizen des Ofens kann erspart werden, trotzdem es bei besonders delikaten Backwaren vor der Blecheingabe vorzuziehen ist. Das Heissluftsystem ändert teilweise die vielseitigen Kenntnisse über das traditionelle Backen und Braten. Das Fleisch zum Beispiel muss während des Bratens nicht mehr gewendet werden und man kann beim Bratspieß auf den Bratenwender verzichten und das Fleisch direkt auf den Bratrost legen.

TABELLE NR.9
KOCHTABELLE FÜR DER ELEKTROSTATISCHEN HEISSLUFTÖFEN

TABELLA COTTURE CON FORNO STATICO A CONVEZIONE VENTILATA			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	**ANBRINGEN**	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	210	¾	60/80
RINDERBRATEN	210	¾	60/80
OCHSENBRATEN	230	¾	50/60
KALBSBRATEN	210	¾	60/80
LAMMBRATEN	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	¾	50/60
HASENBRATEN	230	¾	40/50
KANINCHENBRATEN	230	3	60/80
TRUTHAHNBRATEN	230	3	50/60
GANSBRATEN	200	3	60/70
ENTEBRATEN	230	¾	45/60
HUHNBRATEN	230	¾	40/45
FISCH	180-200	¾	15/25
BACKWAREN			
OBSTTORTE	210	3	35/40
TROCKENKUCHEN	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
PAN DI SPAGNA	200-230	3	20/30
BREZEL	160-180	3	30/40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	180-200	3	15/20
ROSINENFLADEN	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
PLÄTZCHEN	165-190	3	40/50
APFELKUCHEN	180-200	3	15/20
PUDDING	180-200	3	20/30
TOAST	230	3	5
BROT	200	3	30
PIZZA	200	3	20

GEBRAUCH DES ELEKTRISCHEN HEISSLUFTOFENS

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, damit die Feuchtigkeit und die Gerüche von den inneren Isolierungen entfernt werden.

Den Ofen vor der Benutzung auf die gewünschte Temperatur bringen, d.h. warten, bis sich die orange Kontrollampe ausschaltet. Dieser Ofen ist mit einem runden Widerstand, in deren Inneren sich ein Ventilator befindet, ausgestattet, welche die heiße Luft horizontal zirkulieren läßt. Der Vorzug dieser Funktion ist, dass im Heissluftofen gleichzeitig Verschiedenes gebraten oder gebacken werden kann, ohne dass der Geschmack der Speisen beeinflusst wird.

Die Zirkulation der heißen Luft erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Vorheizen des Ofens kann erspart werden, trotzdem es bei besonders delikaten Backwaren vor der Eingabe vorzuziehen ist.
Das Heissluftsystem ändert teilweise die vielseitigen Kenntnisse über das traditionelle Backen und Braten. Das Fleisch zum Beispiel muss während des Bratens nicht mehr gewendet werden und man kann beim Bratspieß auf den Bratenwender verzichten und das Fleisch direkt auf den Bratrost legen.

TABELLE NR.10

BEDIENUNGSTABELLE FÜR HEISSLUFTÖFEN			
	TEMPERATU RHÖHE IN C°	**ANBRINGEN**	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	160-170	3	70-100
RINDERBRATEN	170-180	3	65-90
OCHSENBRATEN	170-190	3	40-60
KALBSBRATEN	160-180	3	65-90
LAMMBRATEN	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HASENBRATEN	170-180	3	30-50
KANINCHENBRATEN	160-170	3	80-100
TRUTHAHNBRATEN	160-170	3	160-240
GANSBRATEN	160-180	3	120-160
ENTEBRATEN	170-180	3	100-160
HUHNBRATEN	180	3	70-90
FISCH	160-180	3-4	s/peso
BACKWAREN			
OBSTTORTE	180-200	3	40-50
TROCKENKUCHEN	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
BREZEL	160-180	3	35-45
BLÄTTERTIGGEBÄCK	180-200	3	20-30
ROSINENFLADEN	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
PLÄTZCHEN	150-180	3	50-60
APFELKUCHEN	180-200	3	18-25
PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	3	7
BROT	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

GEBRAUCH DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS

In beiden Fällen wird der Grill über die Thermostatregulierung des Ofens bedient (siehe auch Gebrauch des Gas- oder Elektroofens). Mit dem Elektrogrill können ebenso wie beim Gasgrill Gerichte auf dem Grill des Ofens zubereitet werden, oder aber es kann der elektrische Bratspieß verwendet werden.
Die Verwendung des statischen elektrischen Grills darf nur mit geschlossener Tür erfolgen, die auf dem Thermostat (falls vorhanden) einstellbare Temperatur darf 150ºC nicht übersteigen.
Die Leistung des elektrischen Grills für Herde M6 mit Gasofen beträgt 1500 W
Grillen auf dem Rost: Dabei muss der beigelegte Rost auf der Höhe 1 oder 2 positioniert werden. Die Nahrungsmittel zum Grillen darauf verteilen, während für das Auffangen der Bratsud ein Blech auf die unteren Höhen eingeschoben wird. Dann den Grillwiderstand einschalten, indem der Temperaturregler entsprechend positioniert wird.
Grillen mit Bratenwender: Dient zum Grillen mit dem sich drehenden Spieß. In dem Ofen die Spießfassungen seitlich auf den Rost auf Höhe 3 anbringen. Die Gerichte aufspießen und alles in den Ofen geben, dabei die Spitze in die Welle einführen, die am hinteren Teil des Ofens hervorsteht, und den vorderen Teil des Spießes in die Spießfassungen legen (Bild 20-21). Das Blech in einer der unteren

Schienen einführen und den Temperaturregler entsprechend positionieren und die Taste mit dem Bratwendersymbol drücken.
Das Grillen mit dem Bratenwender muss immer bei komplett geöffneter Tür erfolgen (Bild 22) **und um**
WARNUNG: Die Ofenteile können sich während des Grillens sehr erhitzen.
Es ist wichtig Kinder aus der Küche fern zu halten.

GEBRAUCH DES ELEKTRISCHEN HEISSLUFTGRILLS

Mit dem Elektro-Heissluftgrill ist nur der Multifunktionsofen ausgestattet. Den Umschalter 9+0 so positionieren, dass sich der Widerstand des Grills von 2900W für den Küchenherd M6 und der Motorventilator anstellt. Für ein optimales Grillen den Ofenrost auf eine mittlere Höhe und das Ofenblech darunter schieben.
WICHTIG: Während der Benutzung des Elektro- Heissluftgrills den Temperaturregler nicht über 175°C, zwischen 150°C und 200°C, einstellen, um ein Überhitzen der Vorderseite des Geräts zu vermeiden; das Heißluftgrillen muss in der Tat bei geschlossener Tür erfolgen.
ACHTUNG: Während des Ofengebrauchs kann sich das Fach zum Erwärmen der Getränke sehr erhitzen!! Kein entflammbares Material einführen.

GEBRAUCH DES TIMERS

Der Timer gibt durch ein akustisches Signal an wann die Kochzeit eines Gerichts abgelaufen ist. Für seinen Gebrauch ist der Knopf (Bild 23) im Uhrzeigersinn einmal ganz aufzudrehen. Anschließend den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backzeit stellen.
ACHTUNG: Die Backzeit wird nicht vom akustischem Signal unterbrochen. Der Benutzer muss den Ofen mit dem betreffenden Schalter ausschalten.

GEBRAUCH DER ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERUNG

Die Programmierung erfolgt, indem die gewünschte Funktionstaste gedrückt, und wieder losgelassen wird. Es reicht, wenn man innerhalb 5 Sekunden die Zeit mit den Tasten + und – (Bild 24A-24B) einstellt.
TASTEN + UND -
Bei der Bedienung der Tasten + und – erhöht oder verringert sich die Zeit je nach der Druckausübung auf der Taste.
EINSTELLUNG DER UHR
Werden zwei Tasten gleichzeitig gedrückt (Kochdauer, Ende der Kochzeit, Timer) und die Taste – oder +, wird die gewünschte Uhrzeit eingestellt. Bei dieser Betätigung werden eventuelle vorherige Programmierungen gelöscht, die Kontakte werden ausgeschaltet und das AUTO- Symbol leuchtet auf.
MANUELLE EINSTELLUNG
Bei der Benutzung von der manuellen Taste, werden die Relaiskontakte ausgeschaltet. Das AUTO- Symbol geht aus und das "TOPF"- Symbol leuchtet auf. Die manuelle Bedienung kann nur am Ende der automatischen Programmierung oder nachdem sie gelöscht worden ist, erfolgen.
AUTOMATISCHE FUNKTION
Wird die Taste für die Dauer oder Ende der Kochzeit betätigt, schaltet der Programmierer automatisch von der manuellen auf die automatische Funktion um.
HALBAUTOMATISCHE FUNKTION MIT KOCHZEIT
Die Taste der Kochzeit oder Kochende drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten + und - einstellen. Das Symbol AUTO und das Symbol der Kochzeit leuchten permanent auf. Das Relais schaltet sich sofort ein. Wenn die Zeit für das Kochende mit der Uhr übereinstimmt, schalten sich das Relais und das Symbol für die Kochzeit aus. Das AUTO- Symbol leuchtet auf und das akustische Signal tritt in Funktion.
HALBAUTOMATISCHE FUNKTION MIT KOCHENDE
Die Taste Kochende drücken. Auf der Anzeige wird die momentane Uhrzeit angezeigt. Die gewünschte Zeit für das Kochende mit der + Taste auswählen. Die AUTO- und Kochzeit- Symbole leuchten permanent auf. Die Relaiskontakte schalten sich aus. Wenn die Zeit für das Kochende mit der Uhr übereinstimmt, schalten sich das Relais und das Symbol für die Kochzeit aus. Beim Ablaufen der Kochzeit leuchtet das AUTO- Symbol auf und das akustische Signal tritt in Funktion.
AUTOMATISCHE FUNKTION MIT KOCHZEITUND KOCHENDE
Die Zeittaste drücken und die gewünschte Kochzeit mit den Tasten + und - auswählen. Die AUTO- und Kochzeit- Symbole leuchten permanent auf, während das Relais sich einschaltet. Die Taste für das Kochende drücken; auf der Anzeige erscheint die nächstliegende Zeit für das Kochende. Die gewünschte Zeit für das Kochende mit der + Taste auswählen. Das Relais und das Symbol für die Kochzeit schalten sich aus. Das Symbol leuchtet wieder auf, wenn die Uhrzeit mit der Anfangszeit der Kochzeit übereinstimmt.

Beim Ablaufen der Kochzeit leuchtet das AUTO- Symbol auf, das akustische Signal tritt in Funktion und das Symbol für die Kochzeit und das Relais schalten sich aus.

AKUSTISCHES SIGNAL

Das akustische Signal schaltet sich nach der Beendigung einer Programmierung oder nach dem Ablauf des Timers ein und dauert 15 Minuten. Um es vorher auszuschalten, muss man einer der Funktionstasten drücken.

PROGRAMMANFANG UND KONTROLLE

Das Programm beginnt etwa nach 4 Sekunden nach der Einstellung. In jedem Moment kann man das Programm kontrollieren, indem man die entsprechende Taste drückt.

FEHLER BEI DER PROGRAMMIERUNG

Es taucht ein Fehler beim Programmieren auf, wenn die angegebene Uhrzeit zwischen der Anfangs- und Schlußzeit der Kochzeit liegt. Der Fehler wird sofort akustisch und durch das Aufleuchten des AUTO-Symbols signalisiert.

Der Einstellfehler kann korrigiert werden, indem die Dauer oder die Zeit des Kochens variiert werden. Bei einem Einstellungsfehler bleiben die Relais ausgeschaltet.

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Man kann ein Programm löschen, indem man die Taste der Kochzeit drückt und anschließend die **-** Taste bis auf der Anzeige nicht 000 erscheint. Am Ende einer Programmeinstellung werden diese automatisch gelöscht.

GEBRAUCH DER OFENSELBSTREINIGUNG

Der selbstreinigende Ofen, der in einigen Küchenherden vorgesehen ist, unterscheidet sich von den normalen darin, dass seine innere Oberflächen mit einer speziellen feinporigen Emaille bezogen ist, welche die Fettreste während des Backens aufsaugt und eliminiert. Beim Herauslaufen von flüssigem Fett reicht die selbstreinigende Funktion nicht aus, und man muss mit einem feuchten Schwamm über die Fettflecken wischen, dann den Ofen auf höchster Temperatur erhitzen, warten bis der Ofen sich wieder abgekühlt hat und erneut mit einem feuchten Schwamm darüber wischen.

GERÄTESÄUBERUNG

Vor jeglicher Säuberung das Gerät von dem Stromnetz abschalten.

Säuberung der emaillierten Teile:

Um die emaillierten Teile bei gutem Zustand zu erhalten, sollten sie oft mit Seifenwasser gereinigt werden. Keine Scheuermittel benutzen. Auch Säure oder alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft usw.) sollten sofort von den noch warmen emaillierten Teilen abgewaschen werden.

Säuberung der Edelstahlteile:

Die einzelnen Teile mit Seifenwasser reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Der Glanz bleibt erhalten, indem man regelmäßig die vom Handel vorgesehenen Produkte benutzt. Nie Scheuermittel benutzten.

Die innere Säuberung der Kristallscheiben des Ofens:

Der Ofen ist mit der Möglichkeit ausgestattet, die innere Glasscheibe (Bild 26) abzunehmen, indem einfach die 2 B- Schrauben (siehe Bild 28) entfernt werden, um die Säuberung der Glasscheiben von innen vornehmen zu können. Dieser Vorgang ist bei erkaltetem Ofen mit einem feuchten Tuch vorzunehmen, ohne Scheuermittel zu benutzen.

Säuberung des Ofens von innen:

Für eine einfache Säuberung des Ofens von innen, ist es praktisch die Türe abzumontieren, wie im Folgenden aufgezeigt:

Den Haken **C** (Bild 27) in das Scharnier **D** einhängen. Die Tür halb öffnen und mit den Händen zu sich ziehen, bis sie sich aushängt. Um die Türe wieder einzuhängen, andersherum vorgehen, dabei die zwei Sektoren **F** korrekt einführen. Außerdem können die seitlichen Gitter einfach abgenommen werden, indem die Nutmuttern aufgeschraubt werden.

TECHNISCHE DATEN

Hitzeleistung der Platten (Watt)							
Infrarot- Platten	Stufennr.	1	2	3	4	5	6
Ø145 1200W (Wechselschaltung)	6+0	130	200	330	485	815	1200
Ø210 2100W (Wechselschaltung)	6+0	220	350	550	925	1470	2100

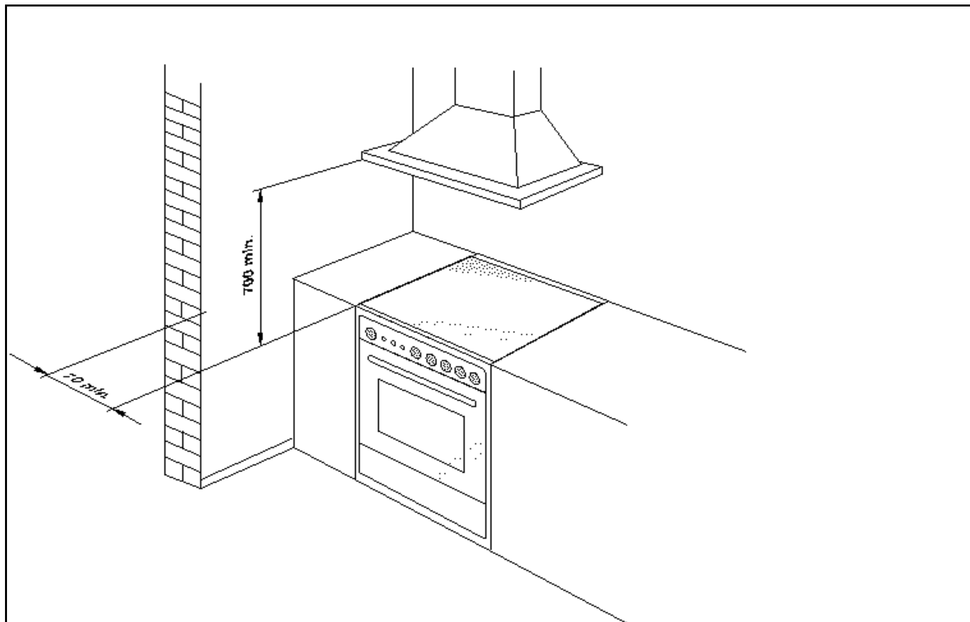


Fig. 1

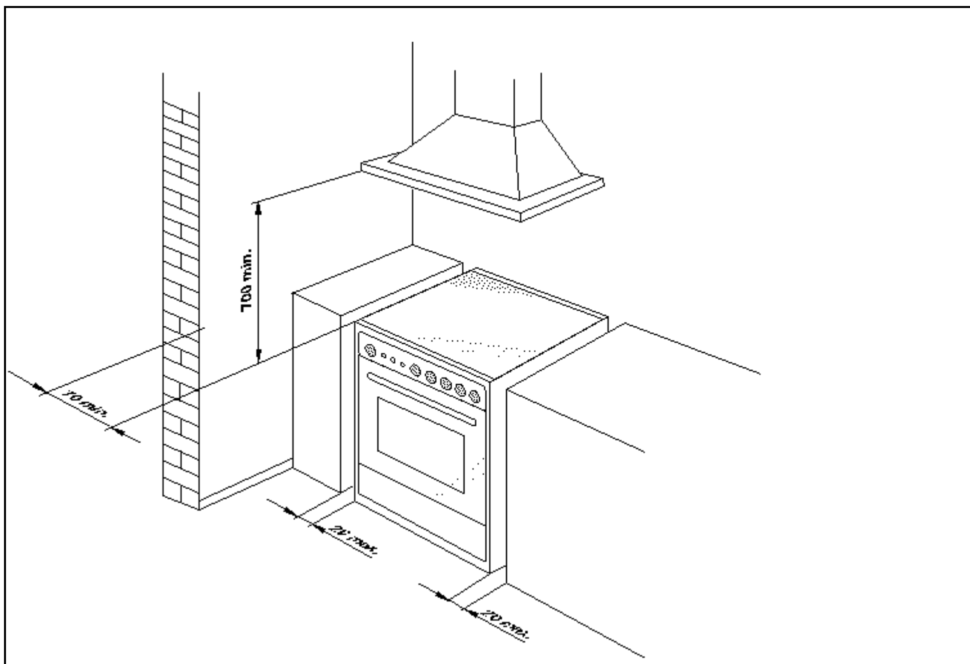


Fig. 2

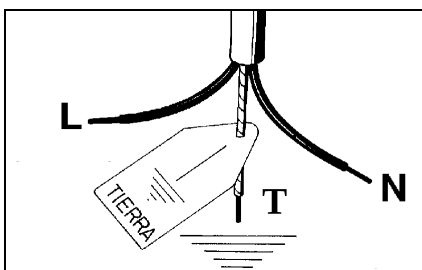


Fig. 3

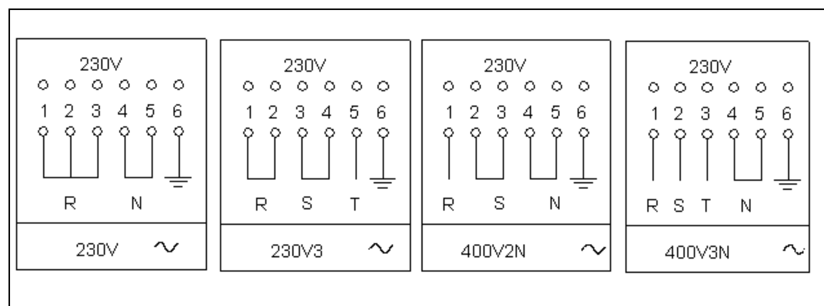


Fig. 4

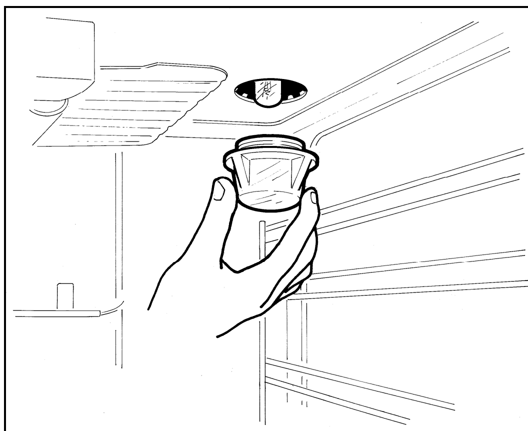


Fig. 5

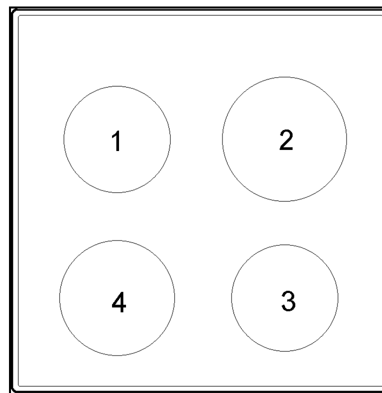


Fig. 6

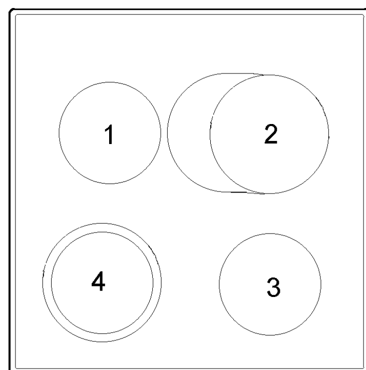


Fig. 7

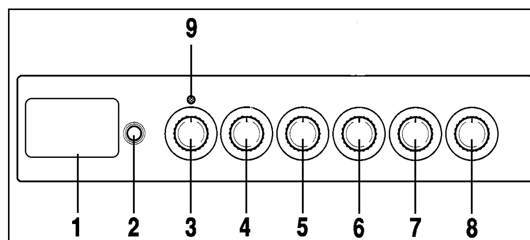


Fig. 8

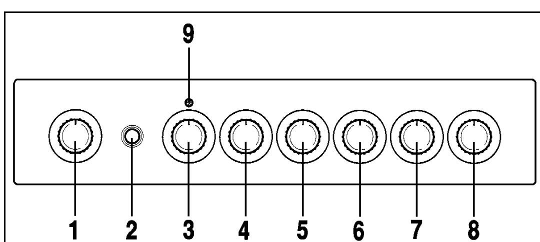


Fig. 9

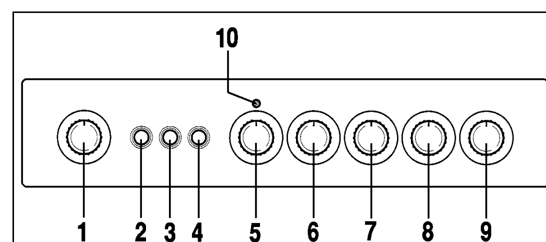


Fig. 10

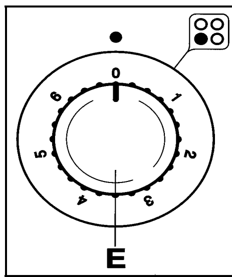


Fig. 11

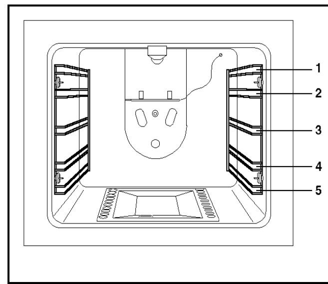


Fig. 12

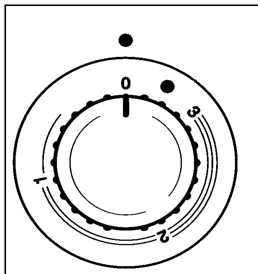


Fig. 13

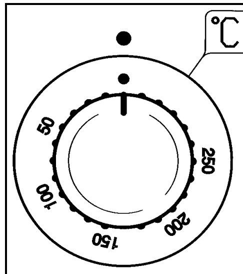


Fig. 14

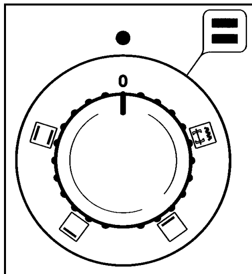


Fig. 15

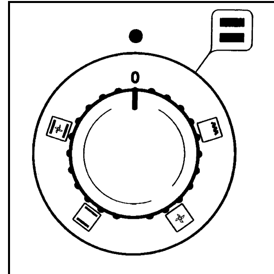


Fig. 16

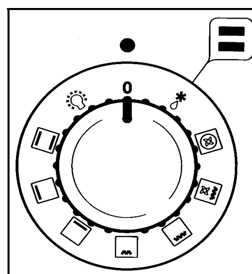


Fig. 17

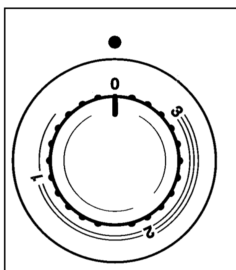


Fig. 18

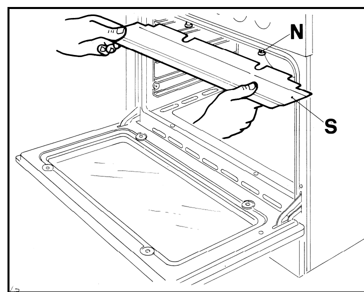


Fig. 19

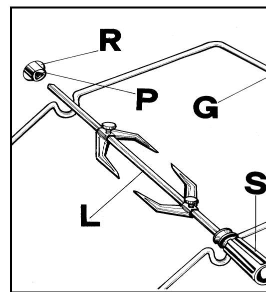


Fig. 20

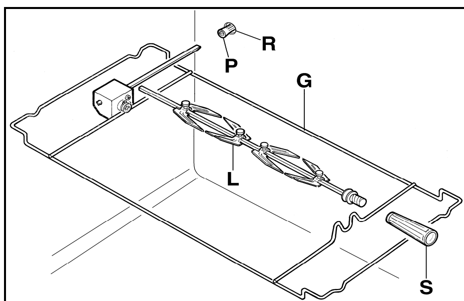
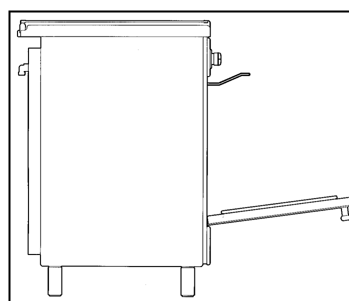


Fig. 21


Fig. 22

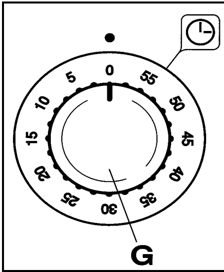


Fig. 23

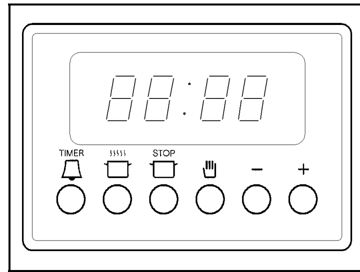


Fig. 24A

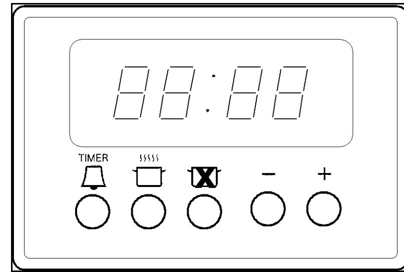


Fig. 24B

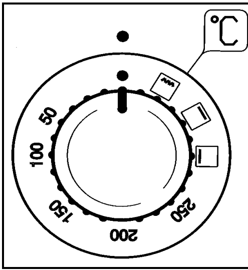
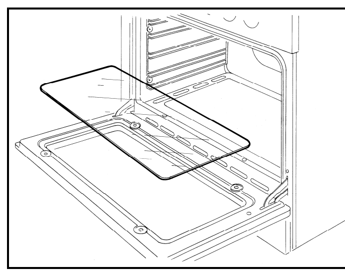


Fig. 25


Fig. 26

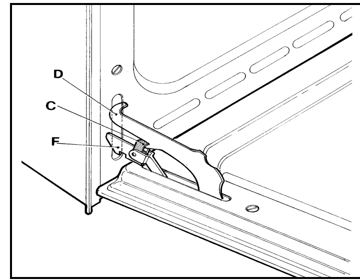


Fig. 27

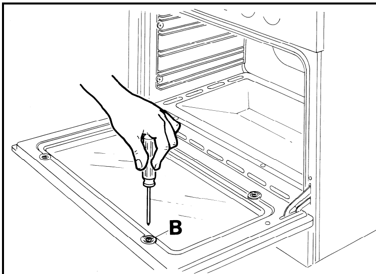


Fig. 28



310238